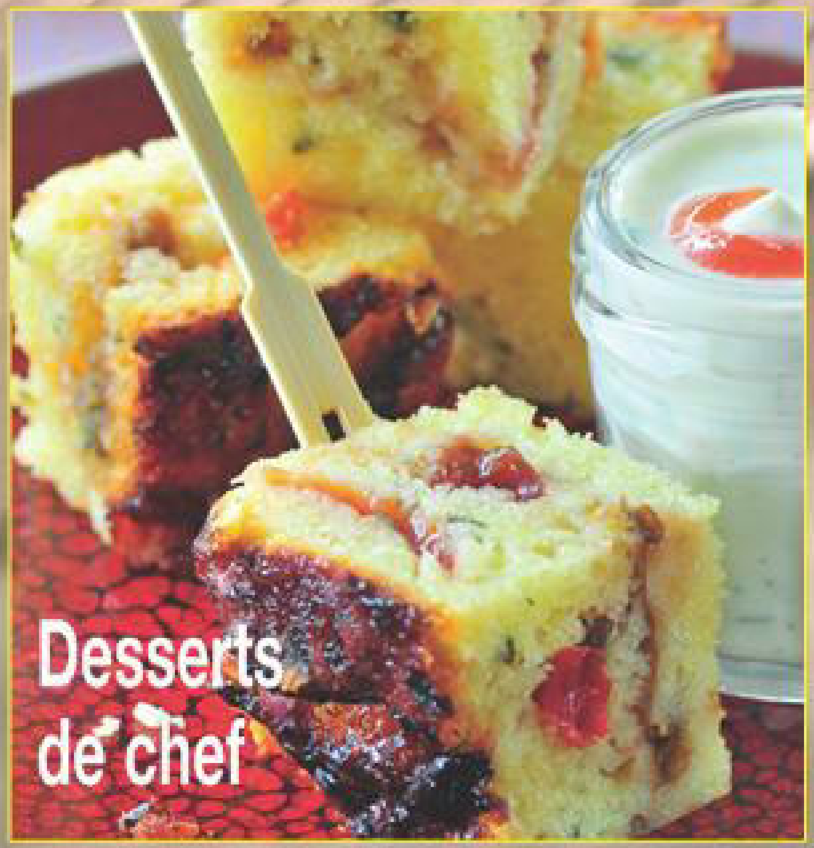
Février-Mars-Avril 2009 n°39
Trimestriel

Cuisine revue


Desserts de chef

Spécial
Tartes et Cakes
en folie

Spécial brunch
Sucrées ou salées
une façon originale
de cuisiner

www.ebooks-land.net

Belgique : 5,50 € - CH : 7,90 FS - Canada : 7,95 Dollars canadiens - Dom : 5,20 € - Grèce/Portugal : 5,50 € - Lux : 5,50 €

30 recettes faciles à petits prix

Formidable noix de coco

Recettes de saison au cochon

Toute l'actualité de la cuisine gourmande

Crêpes et gaufres
La cuisine asiatique
La Fourme d'Ambert
Menus au porc

L 11993 - 39 - F: 4,95 € - RD
www.lafontpresse.fr
Lafont presse

LAFONT PRESSE, LES MAGAZINES A VIVRE !

Lafont presse

80 magazines à centres d'intérêts - 10 millions d'exemplaires diffusés par an

service publicité : tél. 01 46 10 21 05

www.lafontpresse.fr

N°39 - Février/Mars/Avril 2009

Cuisine revue

Spécial tartes et cakes

Le magazine qui donne envie de cuisiner

Sommaire

Douceurs hivernales

Des années que nous avions pas eu un hiver aussi froid, s'il faut en croire les experts de la météo... et notre envie de rester bien au chaud à la maison. Mais, plutôt que de se cacher sous la couette, pourquoi ne pas se mettre aux fourneaux ? C'est en effet la saison parfaite pour se laisser aller à quelques douceurs, salées ou sucrées, comme les tartes, cakes et autres gaufres dont nous vous livrons les recettes. Et en toute bonne conscience, car nous avons besoin de calories pour résister aux frimas ! Et pour vous évader, la cuisine est aussi un moyen efficace : découvrez nos plats asiatiques et devenez un maître du wok... sans sortir de chez vous.

La rédaction

Lafont presse (Entreprendre SA)
53 rue du Chemin Vert
92100 Boulogne-Billancourt
www.lafontpress.fr
Tél. : 01.46.10.21.21
Fax. : 01.46.10.21.22

Directeur de la publication
et de la rédaction
Robert Lafont
Courriel : robert.lafont@lafontpresse.fr

REDACTION
70 rue de Strasbourg
94300 Vincennes
Tél. : 01.49.57.99.46
Rédactrice en Chef : Béatrice Ropars
b.ropars@cahetel.info
Rédactrice en Chef déléguée :
Séverine Germain-Guéroult
s.germain@cahetel.info
Responsable de rubriques :
Romy Berthelot
rberthelot@cahetel.info
Rédaction : Alice Belmont, Marie Guyader, Marine Guyppé, Virginie Legourd, Romain Lejeune, Louise Roumieu, Marie Simonnetti, Julien Sofianos
Secrétaire de Rédaction : Denis Rault
Correctrice/Assistante de fabrication : Riana Ralijaona

FABRICATION
Conception/réalisation : Cahetel
Maquettistes : Benjamin Marin, Thomas Meunier, Estelle Short
Imprimerie : Leonce Deprez (62-Ruitz)

ADMINISTRATION
Comptabilité : Didier Delignou
Tél. : 01.46.10.21.02
didier.delignou@lafontpresse.fr
Assistante : Sandra Da Rosa
sandradarosa@lafontpresse.fr
Accueil : Émilie Bottreau
Tél. : 01.4610.21.21
emilie.bottreau@lafontpresse.fr

PUBLICITÉ
Stéphane Le Sage
Tél. : 01.4610.21.05
stephane.lesage@lafontpresse.fr
Éric Roquebert
Tél. : 01.4610.21.06
eric.roquebert@lafontpresse.fr
Julie Amiel
Tél. : 01.4610.21.08
julie.amiel@lafontpresse.fr
Camille Duboy
Tél. : 01.4610.21.10
camille.duboy@lafontpresse.fr
David Jordan
Tél. : 01.4610.21.12
david.jordan@lafontpresse.fr
Aude Tymowska
Tél. : 01.4610.21.13
aude.tymowska@lafontpresse.fr
Marie-Emmanuelle Friocourt
Tél. : 01.4610.21.11
marie-emmanuelle.friocourt@lafontpresse.fr
Damien Delachaux
Tél. : 01.4610.21.09
damien.delachaux@lafontpresse.fr
Coordination : Marie-Anaïs Zisseler
Tél. : 01.4610.21.20
marieanais.zisseler@lafontpresse.fr

COMMUNICATION
Chargée de mission : Sylvie Deroire
Tél. : 01.46.10.21.27
sylvie.deroire@lafontpresse.fr

DIFFUSION PRESSE
Directeur : Patrick Ferry
Tél. : 01.46.10.21.23
patrickferry@lafontpresse.fr
Distribution : MLP

ABONNEMENTS
Dominique Bokey
Tél. : 01.46.10.21.25
dominique.bokey@lafontpresse.fr

Cuisine revue (marque déposée) est édité par le "Groupe Entreprendre" RCS Paris B 339 532 194 - Code APE : 221E. SA au capital de 1 006 268,70 z. 53 rue du Chemin Vert 92100 Boulogne-Billancourt Tél. : 01.46.10.21.21 Fax : 01.46.10.21.22.

Toute reproduction des articles publiés dans Cuisine revue, sans accord de la société éditrice, est interdite, selon la loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et artistique. La rédaction ne garantit pas la restitution des documents qui lui sont adressés.

N° ISSN : 1635-1207
Commission paritaire : 0308 K 87813
Imprimé en France
Printed in France

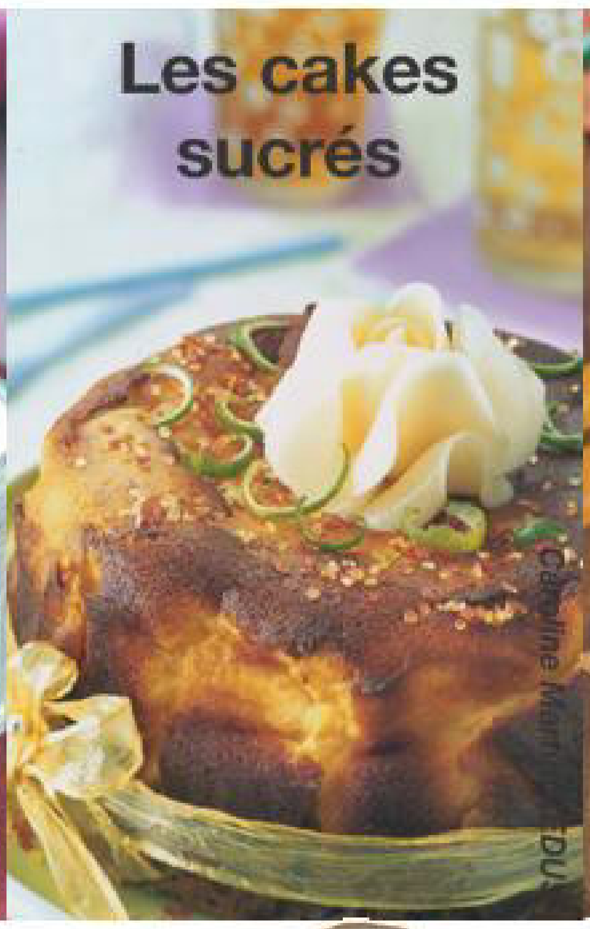
Directeur de la publication
Robert Lafont

Entreprendre, groupe de presse coté à la Bourse d'Euronext Paris (code MLENR)

www.lafontpresse.fr

Lafont presse

Pôle Economie : Entreprendre, Création d'Entreprise magazine, Entreprendre Franchise, S'enrichir magazine, Question Pratique, Entreprendre Commerce, Entreprendre Emploi, Placements magazine, Argent & Patrimoine, Placer son argent, Idées Job, Spécial Emploi, Gagner Plus.
Pôle Tendance : France Art de Vivre, L'Homme magazine, Célébrité magazine.
Pôle Immobilier : L'essentiel de l'immobilier, Spécial Immobilier, Pratique Immobilier Entreprises & Commerces.
Pôle Micro : Question Micro, L'essentiel de la Micro, Micro revue, Les dossiers de Micro revue.
Pôle Auto : L'essentiel de l'Auto, Automobile Revue Spécial 4x4, L'essentiel de la Moto, Automobile revue, Automobile revue Classique & Sport, Motos actualité, Spécial Auto.
Pôle Foot : Le Foot, Le Foot Marseille, Le Foot Saint-Etienne, Le Foot Paris, La Gazette des Transferts, Le Foot Bretagne, Le Foot Nord-Pas-de-Calais, Le Foot Lyon, Le Foot Sud-Ouest, Le Foot Caen-Le Havre, Le Foot Nancy-Metz, Le Foot magazine, Le Foot Posters, Football Mag, Le Journal du Football, Foot revue, Le Foot Marseille magazine, Le Foot Saint-Etienne magazine, Le Foot Lens-Lille magazine, Le Foot Paris magazine, Le Foot Nantes-Rennes magazine, Le Foot Lyon magazine, Le Foot Bretagne magazine, Le Foot magazine guide saison, Le Sport.
Pôle Féminin : Féminin Psycho, Question Psycho, Féminin Santé, Santé revue, Réponses Parents, Féminin Beauté, Harmonie & Bien Être, Féminin Pratique, Pratique Santé, Bio & Nature magazine, l'essentiel de la psycho.
Pôle Maison-Déco : Féminin Déco, Maison revue, Maison revue Campagne, Féminin Maison, Maison revue & Jardin, Jardin magazine, L'essentiel de la Déco, Maison revue Cuisines & Salles de bain, Spécial Maison, Maison revue Verte, Maison revue Déco Sud.
Pôle Animaux et Centres d'intérêts : Spécial Chats, Spécial Chiens, Spécial Cheval, Pourquoi Magazine, Astrologie magazine, Astro revue, Pratique magazine, Vive la Vie. Pôle Cuisine : Cuisine revue, Féminin Cuisine, Cuisine magazine, Cuisiner au jour le jour, Pratique magazine Cuisine, La revue pour cuisiner, Cuisiner Spécial Mer, Cuisiner Spécial Desserts, Le magazine du Vin.
Pôle Culture & Info : Science magazine, Science revue, L'essentiel de la science, La Gazette de l'Info, Le magazine des Livres, La Presse Littéraire, Les Carnets de la Philosophie, Historia revue, La revue des Religions.



Coups de cœur de la rédaction ! p.4

Toqués de cuisine p.8

Toque blanche
Michel Roth, vraiment bon ! p.10

Cakes et tartes
Cakes salés ? Ne dites pas non ! p.16
Des cakes savoureux, très tendance p.20
Mille et une idées salées ! p.28
La reine des desserts p.32

Produits typiques
Petits plaisirs et grandes saveurs p.38

Dégustation
Gaufrez-vous de plaisir p.40

Fiches à découper p.45
Découvrez notre sélection de recettes : Apéritifs, Entrées, Viandes, Légumes, Poissons, Desserts.

Jean-Jacques Ader

La noix de coco : un délice ! p.56
Fourme d'Ambert, un vrai régal p.60
Aussi bon cru que cuit p.66
Dans le cochon, tout est bon ! p.70

La cuisine asiatique
Made in China p.76

Côté pratique

Dans les rayons
Petits plus p.82

Cordon bleu
Cuisson à la sauce asiatique p.86

Petit électroménager
Des légumes toute l'année p.88

Autour d'un café p.89

Alcools
Les crus de montagne p.92
Goût absolu ! p.98

Livres et sites
Bien s'informer p.96

www.ebooks-land.net

Abonnez-vous en page 85

Prochain cuisine revue le 25 avril 2009

Coups de cœur

Patisserie à l'honneur !

Yves Thuriès et Alain Ducasse se sont associés pour reprendre l'École nationale supérieure de la pâtisserie d'Yssingeaux (ENSP) au château de Montbarnier (Haute-Loire). Reconnue en France et dans le monde pour la grande qualité de ses formations initiales ou de perfectionnement de haut niveau, l'école ouvre aujourd'hui ses portes au grand public pour des ateliers organisés par de grands chefs pâtissiers comme Jean-François Arnaud (meilleur ouvrier de France pâtissier 2000). À découvrir, le samedi, une à plusieurs fois par mois selon le planning établi. Atelier de 12 personnes.

Franck Beloncle

Franck Beloncle

Tarif : à partir de 40 € environ la demi-journée. Renseignements auprès de l'École nationale de la pâtisserie d'Yssingeaux au 04.71.65.72.50 ou sur www.ensp-adf.com

Des rendez-vous à ne pas manquer !

Dépaysement

À la recherche d'une bonne adresse pour déjeuner ou dîner dans un cadre original ? Essayez donc Les Oliviers du Sud, situés à Boulogne-Billancourt. Au cœur d'un décor digne des plus grands riads marocains, vous êtes transportée de l'autre côté de la Méditerranée. *Renseignements au 01.46.03.61.69 ou sur www.lesoliviersdusud.fr*

Insolite

À l'occasion de la Saint-Valentin, La Carte Chic propose une sélection de choix. À découvrir dans ce coffret un dîner dégustation «vins de Bourgogne» à la maison d'Olivier Leflaive avec entrée, plat, fromage, dessert, dégustation œnologique de 13 vins du domaine ainsi qu'un atelier avec le sommelier. *La Carte Chic, coffret Charme & Tradition n°3, 129 € environ.*

Ambiance feutrée

Pour la 3ème année consécutive, le musée du Vin à Paris ouvre aux particuliers ses celliers du XVème siècle à l'occasion de la Saint-Valentin. Une soirée en amoureux pour 95 € environ par personne. Réservation obligatoire au 01.45.25.70.91. *Renseignements sur www.museeduvinparis.com*

Tous des Chefs

www.ebooks-land.net

Après l'ouverture d'une première boutique dans le VIème arrondissement de Lyon en 2003 puis d'une seconde dans le IVème en 2005, Tous Des Chefs est devenu une référence incontournable dans la vente de matériel de cuisine haut de gamme sur l'agglomération lyonnaise. Les clients profitent également de cours de cuisine donnés une fois par mois par Christophe Muller, meilleur ouvrier de France 2000 et chef à l'auberge de Collonges Paul Bocuse, ainsi que d'un accueil chaleureux (madeleines faites maison, café), de démonstrations régulières de produits et de dégustations de bons petits plats. Afin de s'agrandir, la première boutique est transférée avenue Maréchal de Saxe sur un espace de 150 m².

Tous Des Chefs, ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h 50, avenue Maréchal de Saxe – 69006 Lyon, tél. : 04.78.52.49.33 4, rue Victor Fort – 69004 Lyon, tél. : 04.78.29.86.20 Renseignements sur www.tousdeschefs.fr

de la rédaction !

Au château de La Chenevière

Apprendre à cuisiner les fruits de mer comme un chef, tel est l'objectif affiché en venant passer un court séjour au château La Chenevière. Dans cette élégante demeure du XVIIIème siècle, située à Port-en-Bessin en Normandie, le chef Didier Robin initie ses hôtes aux joies des produits de la mer. Pendant 3 jours et 2 nuits, profitez d'un apéritif de bienvenue, de 2 dîners, de 2 nuits en chambre double avec petit déjeuner, de la visite guidée de la débarque du poisson à Port-en-Bessin, du choix des poissons chez le mareyeur avec le chef Didier Robin, du cours de cuisine «Préparation des poissons et des crustacés» suivi du déjeuner dégustation et de la visite chez un producteur de cidre «Les Vergers de Ducy» suivie d'une dégustation. Pour finir, repartez avec en cadeau les recettes étudiées au cours du séjour ainsi qu'une mignonnette de Pommeau et de Calvados.

Forfait «Cours de cuisine» valable du 1er au 31 mars 2009.
Tarif : 590 € environ par personne.
Château La Chenevière
14520 Port-en-Bessin
Renseignements au 02.31.51.25.25 ou sur www.lacheneviere.fr

LA FOURME DE MONTBRISON

Associé depuis 3 ans avec «Les Cuisiniers de la Loire», le syndicat de la Fourme de Montbrison AOC propose aujourd'hui aux amateurs de fromage un coffret de recettes «Le Forez, cartes de saveurs, Cuisiniez à la Fourme de Montbrison» au prix de 10 € environ. 42 fiches dévoilent ainsi de savoureuses recettes élaborées pour le quotidien comme pour les repas festifs.
Renseignements auprès du syndicat de la Fourme de Montbrison au 04.77.58.91.30 ou sur www.fourme-montbrison.com

MÉMO

Soirée à domicile

Avec 17 ans de métier derrière elle, Célia Poponne s'invite chez vous pour organiser des repas d'exception. Sur la base de 45 € environ par personne, la prestation comprend les achats, l'élaboration des plats ainsi que le service avant, pendant et après !
Renseignement sur http://www.menuadomicile.com/

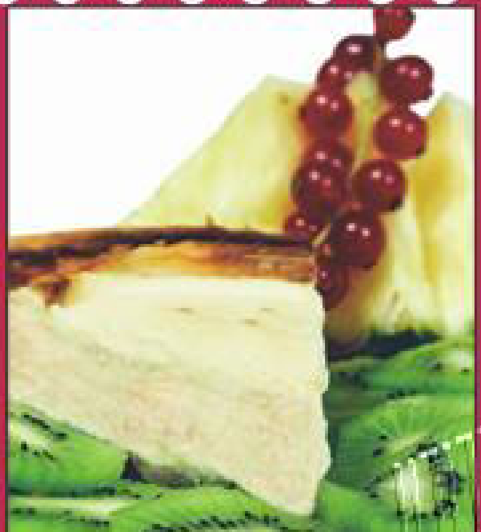
Les 40 ans de Rungis !

Le 3 mars 1969, les halles centrales de Paris déménageaient à Rungis. De marché de gros traditionnel pour une clientèle régionale, Rungis est aujourd'hui devenu un véritable hub international au service de la gastronomie et du patrimoine alimentaire français. 2009 est donc une année de festivité avec notamment des actions pédagogiques auprès des groupes scolaires comme la création d'un espace ludo-éducatif dans le hall de la tour Rungis.

À savoir

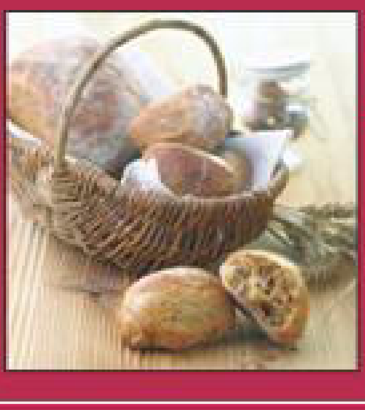
Délice fruité

Découvrez la dernière-née du Paradis du Fruit, pionnier en France de la restauration naturelle. Son petit nom ? Starlight Paradis ! Un gâteau onctueux au fromage blanc accompagné d'une meringue allégée en sucre, de fruits rouges et d'un coulis de fruits frais.
Starlight Paradis, 7,90 € environ.



Tartines beurrées...

Une croûte dorée et craquante, une mie moelleuse et parfumée... voilà un pain rustique comme on les aime ! Baptisé Le Festilllou par les artisans boulangers Festival des Pains, il est un régal pour les papilles, notamment sous la forme de délicieuses tartines au beurre.
Le Festillou, à partir de 1,75 € environ le pain de 400 g.



Jeu de société

Un an et demi après sa sortie lors de Vinexpo 2007, découvrez aujourd'hui la nouvelle édition de Vign'en jeu.
Des règles encore plus ludiques avec notamment l'option «partie payante» qui met le joueur dans des conditions encore plus proches de la réalité de gestion d'un vignoble.
Vign'en jeu, 45 € environ.
Renseignements au 05.56.42.53.84 ou sur www.vigneenjeu.com

Livraison de boisson

Se faire livrer des boissons, alcoolisées ou non, à domicile 7j/7 n'est plus un rêve grâce à la société Dring Drink. Ouverte de 19h à 8h du matin, elle s'occupe de Paris et de la proche banlieue. À la carte : des softs (eaux, jus, nectars, sodas...), des alcools standards ou premiums (bières, apéritifs, cognacs, vodkas, rhums...) mais aussi une large gamme de champagne et une jolie palette de vins. Le tout livré gratuitement à partir de 15 € environ d'achat.

Pour consulter la carte, rendez-vous sur www.dringdrink.com
Renseignements au 01.70.52.54.10

MÉMO

Plats cuisinés spécifiques

Spécialisé dans la livraison à domicile de produits surgelés, Toupargel propose désormais une gamme variée adaptée aux personnes souffrant de surpoids, de cholestérol, de diabète, d'intolérance au gluten ou au lactose, ou d'hypertension artérielle. De quoi composer un menu gourmand, équilibré et complet !
Renseignements au 0.820.803.805 ou sur www.toupargel.fr

Coupe du monde

Elle fête ses 20 ans cette année ! La Coupe du monde de la pâtisserie réunit 22 nations qui s'affrontent pendant 20h d'épreuves afin de sacrer les meilleurs professionnels. Nouveauté 2009 : les organisateurs ont décidé d'intégrer les amandes dans 2 épreuves sur 3 ! Résultat du concours les 25 et 26 janvier prochains à Lyon.

L'ANNEXE **RICHARD**

Une bonne adresse à coup sûr ! À mi-chemin entre le dépôt et la boutique, l'Annexe Richard propose plus de 200 références (classique, bio, light...), des animations gratuites pour les amateurs de vins ainsi que des cours de dégustation privés pour des groupes de 10 à 12 personnes.
Renseignements au 01.45.55.16.29

Échappée **gourmande**

Envie d'une escapade romantique en Bretagne ? Erquy, port de pêche traditionnel, vous accueille à bras ouverts ! Logée à la villa Nazado, demeure construite au XIXème siècle et récemment rénovée, vous profitez de 3 jours et 2 nuits en chambres d'hôtes (petit déjeuner inclus), d'un menu dégustation Coquille Saint-Jacques au restaurant l'Escurial (de novembre à avril), d'une pochette de randonnées «Balades en Côte de Penthièvre» et d'une spécialité locale.

OT Erquy/J.Rouxel/Coquille dragüe

Tarif : 115 € environ par personne en chambre double. Renseignements et réservations auprès de l'Office de tourisme d'Erquy au 02.96.72.30.12 ou sur www.erquy-tourisme.com

Passion macaron

Depuis 2004 maintenant, l'Atelier des Sens propose aux amateurs de bonne chair de partager le savoir-faire de chefs professionnels dans le cadre chaleureux de ses locaux parisiens. En février, à l'occasion de la fête des amoureux, un programme un peu particulier est organisé : macaron framboise fourré passion en forme de cœur, macaron aphrodisiaque au chocolat et au gingembre confit, macaron au caramel tendre à la fleur de sel. Un délice !

Tarif : 90 € environ pour un cours de 3h ou 105 € environ avec le porte-clés macaron.
Informations et réservation sur www.atelier-des-sens.com

MÉMO

Direction la Bretagne

Venez découvrir l'Appart de Loïc, bistrot chic rennais ! Loïc Pasco, le chef, a de quoi vous surprendre par sa recherche d'associations toujours plus novatrices. Entre des ravioles d'escargots de Corps-Nuds et un filet de rouget barbet, les papilles ne peuvent que se régaler !
L'Appart de Loïc, 67 Ter, boulevard la Tour d'Auvergne – 35000 Rennes
Renseignements au 02.99.67.03.04 ou sur www.lappartdeloic.fr

The Cow Association

Michel et Augustin soutiennent l'association «Bouée d'espoir» ! Si en tant que cliente, vous achetez un sticker The Cow Assocation au prix de 5 €, sachez que l'intégralité de la somme est alors reversée. D'autre part, en plaçant l'autocollant sur votre voiture, vous bénéficiez gratuitement d'un Cow Bag (1 boîte de sablé, 1 vache à boire et 1 fruit entier mixé) autant de fois que vous le souhaitez !

Sticker à vendre chez Monop', à la Bananeraie (20, rue de Pondichéry – 75015 Paris) ou par correspondance au 01.71.18.11.69

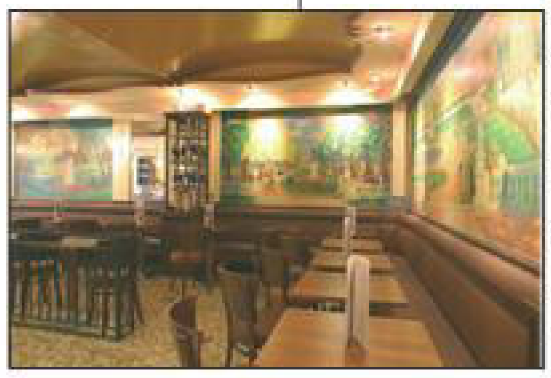
Des rendez-vous à ne pas manquer !

Ma langue au Chocolat

Quand Michel Richart, chocolatier de luxe récompensé à 7 reprises du ruban bleu de la chocolaterie, se lance dans la littérature aux côtés de Fabienne Gambrelle, cela donne naissance à un ouvrage, voyage initiatique à travers l'univers fabuleux du chocolat. Avis aux gourmandes !

Ma langue au Chocolat, tarif : 20 € environ.

Bistrot parisien



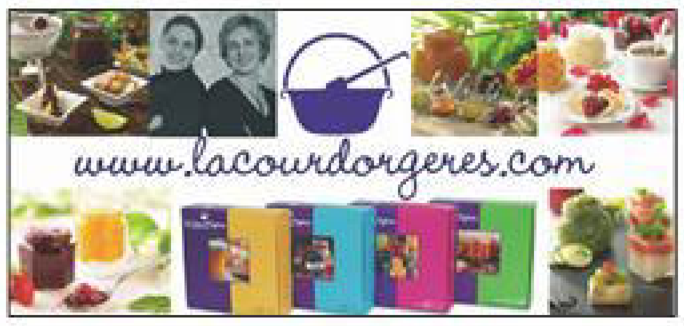
Décor authentique, cuisine du marché et vins natures... Le Comptoir Tournon perpétue la tradition du bistrot parisien. Récemment repris par Laurent Chainel, il cultive un certain art de vivre. Le midi comme le soir, venez profiter de filets de lisette marinés, d'un ragoût d'escargot sauce poularde, d'un sauté d'agneau au curry ou encore d'une poitrine de veau rôtie aux pleurotes.

Renseignements au 01.43.26.16.16 ou sur www.cafe-tournon.abcsalles.com

Parfums sucrés

Amatrice de confitures, ne passez pas à côté de la Cour d'Orgères. Entreprise familiale créée en 1973 par la famille Indekeu, elle fabrique artisanalement plus de 70 parfums allant des plus classiques aux mélanges les plus originaux. Et pour aller plus loin encore dans la gourmandise, la Cour d'Orgères élabore des gâteaux, des glaces et d'autres produits d'épicerie fine d'exception. D'ailleurs, l'entreprise a été intronisée «Maître confiturier de France et officier de bouche de la confrérie gastronomique de la marmite d'or» !

Renseignements sur www.lacourdorgeres.com



MÉMO

Une pensée pour les collégiens !

L'institut Paul Bocuse a ouvert un nouveau centre de recherche dédié aux études sur les comportements alimentaires. Avenance Enseignement, spécialiste de la restauration scolaire, y a mené des tests pour analyser les comportements face à leur concept innovant Yourself. L'objectif : conjuguer originalité et modernité pour convaincre les collégiens de déjeuner au sein de leur établissement. Des couleurs vives, une signalétique spécifique sur le thème de la BD, une vaisselle tendance, des menus revisités, une fontaine à lait... autant d'atouts pour attirer la curiosité des ados.

Envie de **saumon** ?

Concept de restaurant traiteur au décor contemporain et coloré, les boutiques Autour du Saumon proposent une gamme de produits scandinaves. Au menu : saumon fumé et mariné, thon, espadon, truite, anguille, mais aussi tarama aux œufs de cabillaud ou de crabe, hareng doux danois ou crevettes du Groenland. Et pour parfaire cet éventail gastronomique, laissez-vous tenter par de la vodka, des vins et des champagnes de qualité. À savoir, les restaurants peuvent également être privatisés pour des anniversaires, cocktails et autres occasions. Boutiques ouvertes du lundi au samedi de 9h30 à 22h30 pour la dégustation sur place ou la vente à emporter.

Saint Paul : 60, rue François Miron – 75004 Paris, tél. : 01.42.77.23.08
Martyrs : 56, rue des Martyrs – 75009 Paris, tél. : 01.48.78.47.58
Convention : 116, rue de la Convention – 75015 Paris, tél. : 01.45.54.31.16
Villiers : 3, avenue de Villiers – 75017 Paris, tél. : 01.40.53.89.00
Renseignements sur www.autourdusaumon.eu

Toqués de cuisine

Fin janvier, sur TF1, Ingrid Chauvin incarne un grand chef étoilé et affronte Edouard Montoute dans un duel culinaire de haut vol puisque… Leçons prises auprès de Michel Roth, chef de l'Espadon, le restaurant du Ritz.

Rares sont les films et les fictions sur les cuisines et leurs chefs. Il y a pourtant matière à faire, découvrir, s'amuser et plonger dans un univers qui, au regard du nombre d'émissions culinaires et des entrées d'un dessin animé comme Ratatouille, semble rassembler tous les spectateurs et... les estomacs ! À vos écrans, vos fourchettes et vos fourneaux puisque «Cuisine Revue» vous dévoile en exclusivité une recette spécialement conçue par le chef Michel Roth en personne pour le film.

Le pitch tient en quelques lignes. Elle est chef étoilée du restaurant dont elle a hérité de son père, il fait des sandwichs dans une caravane juste en face de chez elle. Ils se détestent ! Obligés de partager la même cuisine la «pax cula» se transforme vite en guerre des chefs... Et pour en arriver à un beau résultat et autant de réalisme, l'équipe du film s'est d'abord imprégnée de ce qui se passe en vrai dans les coulisses d'un grand restaurant et pas n'importe lequel ! Sur leur rencontre, Ingrid Chauvin et Michel Roth ne tarissent pas d'éloges. «*J'avais une image tout autre de ce que j'ai pu découvrir. J'imaginais un univers très masculin et sévère. Cela me faisait même un peu peur d'y entrer parce que je craignais de ne pas du tout m'y sentir à ma place. Tout le rapport à l'autorité que j'imaginais m'impressionnait et m'intriguait. Lorsque j'ai rencontré Michel Roth, au Ritz, cela a été tout le contraire. Il est charmant, humain et n'a pas du tout besoin de hausser le ton sur sa brigade. Il y a un réel respect, chacun est à sa place et cela coule tranquillement, une belle osmose entre tous les membres de l'équipe et cela m'a agréablement surprise. Il y a un peu de l'ambiance que l'on peut retrouver sur un plateau de tournage. Chacun est concentré sur ce qu'il fait, mais reste à l'écoute des autres et axé sur le résultat final. Toute l'équipe tend au même but et à partager quelque chose avec le public, comme la brigade d'un grand restaurant qui veut satisfaire ses clients*». Pour le chef aussi c'est une belle aventure. «*Les deux acteurs principaux, le réalisateur et le producteur, sont venus en repérage. J'étais curieux de voir leur réaction par rapport à l'univers particulier du travail en cuisine. J'ai vite remarqué qu'ils étaient tous très intéressés, qu'ils ne faisaient pas semblant. Curieux, ils voulaient voir puis goûter ce que l'on faisait*».

Deux recettes ont été créées spécialement pour le film, le filet de St Pierre aux herbes fraîches et sa mousseline de petits pois et coques, et le feuilleté d'asperges aux gambas que Fanny présente au concours. Ingrid en est déjà la spécialiste. «*Il est juste extraordinaire ! Je l'ai réalisé et goutté à maintes reprises. Je l'ai même refait sur le plateau*». Au départ, rien de tout cela n'était prévu, mais comme Michel Roth l'exprime, le courant est passé. «*J'ai apprécié qu'ils me demandent des conseils, des trucs, puis est venue l'idée d'élaborer deux recettes*

qu'Ingrid réalise dans le film. Elle s'est prise au jeu et a relevé le défi. Je l'ai vu s'entraîner de longs moments toute seule dans un coin. Pour le coup, ce n'est vraiment pas du cinéma ! Pareil pour les autres acteurs qui ont progressé au fil de leurs visites. C'est un coup de cœur ! Nous leur avons dévoilé quelques secrets, c'était un véritable échange». Dans la vraie vie, Ingrid ne prétend pas être une grande cuisinière. Mais une chose est sûre, depuis le tournage, elle n'est plus la même ! «*J'aime l'idée de mélanger les saveurs, de faire de jolies présentations. Cette petite semaine avec Michel m'a ouvert de nouveaux horizons. Cela me donne envie de faire les marchés à la recherche de poisson, de légumes, de produits bio... Mais paradoxalement, depuis ma rencontre avec Michel, j'ai beaucoup de mal à faire mes courses ! Ses matières premières et son savoir-faire sont tellement divins, la barre est placée haut .*» Alors que la belle se lance dans des inventions de recettes à la vapeur et épices, le chef, lui, ne boude pas le plaisir de regarder son petit écran. «*On voit de plus en plus d'émissions culinaires à la télévision et cela me plaît ! Cela incite les gens à aller vers le produit, au marché, à cuisiner, à inviter, mais aussi à découvrir des restaurants, des styles de cuisine. Et puis il y a aussi tout cet aspect convivial et le petit côté épater la galerie avec des tours de main de grands chefs... Quand on sait l'impact de la télé sur les jeunes, si cela peut créer des vocations, tant mieux !*».

Ingrid entre plus facilement que prévu dans la peau de Fanny. «*Elle a passé sa vie, jusqu'au jour où on la découvre dans le film, à faire perdurer le talent et le savoir-faire de son papa. À la Grand Voile, le restaurant qu'elle hérite, son but avant tout est de reproduire les recettes de son père, mais elle n'a pas encore osé y mettre sa propre pâte*». Pourtant, rien à voir avec le quotidien d'Ingrid. «*Ma réserve et ma timidité naturelle font qu'être à la tête d'une grande brigade peut être assez impressionnant. Mais je me suis beaucoup amusée. J'aime apprendre ! La rencontre avec Michel Roth s'est tellement bien passée. Nous avons beaucoup ri ! Il sait partager sa passion pour son métier, on boit ses paroles et je n'avais qu'une envie c'est de l'imiter. Il m'a appris la dextérité, la présentation des plats. Les décors d'assiette sont très importants pour sublimer un mets. J'ai appris à faire des rosaces dans les fonds d'assiette, de petits dessins aux pochoirs, des fleurs...*». Ingrid joue le rôle d'une chef femme, une présence féminine qui prend de plus en plus de place dans les grandes cuisines, mais reste encore marginale selon Michel Roth qui le déplore. «*Les cuisiniers de métiers, dans le temps, avaient à faire de grosses gamelles, les produits arrivaient bruts avec le gros désossage qui s'en suit. Sans doute qu'ensuite le côté un peu macho s'est installé. Mais maintenant les équipements sont plus adaptés et les mentalités s'ouvrent. Les femmes trouvent parfaitement la place qu'elles méritent en tant que chefs de restaurant*».

Virginie Legourd

Julien Cauvin

http://www.ebooks-land.net

Filet de St Pierre aux herbes fraîches et sa mousseline de petits pois et coques

Pour 1 personne - Préparation : 10 mn - Cuisson : 3 mn

Benjamin Decoin /Visual

- 1 filet de St Pierre de 150 g
- 30 g de coques décortiquées et 5 cl de jus chaud
- 40 g de purée de petits pois frais
- 2 petites asperges vertes cuites croquantes
- 2 mini-poireaux cuits
- 1 pincée d'estragon, aneth, basilic, cerfeuil en pluches
- 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Sel, poivre du moulin

- Salez, poivrez le filet de St Pierre, puis faites-le cuire dans une poêle chaude 2 à 3 mn de chaque côté avec un filet d'huile d'olive.
- Ajoutez le jus de coque.
- Faites chauffer la mousseline de petits pois, les asperges et les poireaux, assaisonnez à votre goût.
- Posez le filet de St Pierre dans l'assiette avec la mousseline de petits pois, les asperges, les poireaux et les coques.
- Finissez la présentation avec des pluches d'herbes fraîches.

Ritz Paris

Michel Roth, vraiment bon !

30 ans de cuisine ! Le chef le plus titré de France n'est pas à la tête de l'Espadon uniquement pour ses récompenses. Homme et cuisinier de cœur, il tient à partager sa passion. De purs moments de bonheur !

Arrivé en 1981, en tant que Premier commis de cuisine, il est aujourd'hui le chef du restaurant du Ritz, avec tout le prestige et la pression que cela implique. La franchise de l'homme et de sa cuisine ne trompent pas et surtout pas les clients. En salle, ce sont des termes comme raffiné, harmonieux, goût... qui lui vont droit au cœur. «*C'est le plus beau compliment ! Le partage, l'échange et si en plus il y a le sourire et la curiosité, c'est le bonheur !*», confirme ce chef qui aime rendre les gens heureux. «*Ils viennent souvent ici pour une grande occasion, un anniversaire, la réussite d'un concours, une surprise amoureuse... Beaucoup vont garder ce moment gravé dans leur mémoire. Savoir que nos plats participent à leur bonheur est un plaisir que je partage avec toute mon équipe parce que c'est un vrai travail d'équipe*». Il le partage aussi avec vous.

Originaire d'un petit village de l'est de la France,

Entrée

Ritz Paris

Tarte mosellane

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 12 mn

- 4 cercles de pâte brisée de 10 cm de diamètre
- 4 ronds de jambon blanc
- 8 mini-poireaux
- Noix de muscade
- Beurre 1/2 sel
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de pulpe d'oignons blancs
- 2 échalotes ciselées
- 1 c. à café de persil haché
- 50 g de bouillon de volaille
- 4 tranches de bacon bien croustillantes
- 4 copeaux de gruyère
- 8 rondelles d'oignons frits
- 4 bouquets de salade (pissenlit, pousses de betterave et pousses de blette)
- 20 g de vinaigrette de vinaigre de Melfort
- Sel, poivre

- Faites cuire les cercles de pâte brisée à blanc dans un four à 160° (Th.5-6), réservez.
Faites blanchir les mini-poireaux, taillez-les en sifflets puis faites-les suer au beurre 1/2 sel.

Pour le flan mosellan :

- Mélangez les œufs et le jaune, battus avec 100 g de crème fraîche et la pulpe d'oignons blancs, assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée.
- Versez l'appareil dans 4 moules de 6 cm de diamètre et faites cuire à la vapeur à 90°C pendant 10 mn environ.
- Démoulez délicatement.
- Saisissez les ronds de jambon blanc dans une poêle pendant 2 mn, réservez au chaud.
- Faites chauffer le bouillon avec 50 g de crème, émulsionnez au moment de servir.
- Dans une assiette, dressez un cercle de pâte brisée, posez au centre un flan «mosellan» puis les ronds de jambon blanc, les sifflets de poireaux, les tranches de bacon croustillantes et les copeaux de gruyère. Nappez la tarte mosellane avec l'émulsion.

Astuce
Disposez les lamelles de truffe et les bouquets de salade vaporisés de vinaigrette au Melfort.

enfant, autour de lui, ce sont les femmes qui se retrouvent aux fourneaux. «*Ma mère, ma grand-mère, mes tantes m'ont très largement inspiré. Elles faisaient très bien la cuisine, des plats régionaux comme la potée lorraine, le pot-au-feu, la quiche lorraine, la tarte à la mirabelle. On me trouvait souvent entrain de fouiner dans les cuisines ! Je donnais un coup de main, cela m'amusait. J'aimais aller à la cueillette des mirabelles puis les retrouver ensuite dans une tarte avec toutes les bonnes odeurs qui vont avec*». Et dans la maison des Roth, chef ou pas chef, aujourd'hui c'est aussi Madame qui cuisine. Elle est peut-être d'ailleurs la seule au monde à préparer au plus grand des chefs les plats les plus simples, sans le moindre stress ! «*Je rentre souvent le soir très tard. Je ne cuisine donc pas. Ma femme, originaire de la même région que moi, cuisine pour nous et nos deux enfants. À l'Espadon, je goûte beaucoup, à la maison, je me régale des restes ! (rires) Quenelles de pommes de terre, potées, escalopes à la crème, poulet rôti, saucisses fumées... j'adore ! Dès que je le peux, je cuisine pour faire plaisir aux enfants. Ils aiment bien les coquillages, les langoustines, les gambas, je leur concocte donc de petites choses simples mais avec la petite touche du chef ! En revanche, quand nous recevons des amis, ce qui est très rare malheureusement, je me donne un peu plus, histoire de les épater ! (rires)*». Il aime mettre la main à la pâte !

Ritz Paris

L'Espadon, un cadre somptueux.

Être le chef le plus titré, non seulement cela se mérite, mais c'est en prime un défi de tous les jours que Michel Roth relève avec talent et humilité. «*La pression existe à travers le regard des jeunes qu'il ne faut surtout pas décevoir. Il ne suffit pas de gagner et de se dire que l'on est le meilleur. Non ! Dès que vous mettez la main à la poêle, vous remettez votre titre en jeu ! Il faut toujours être au minimum bon, voire très bon. C'est*

Plat

Poitrines de canard de Challans au miel de poivres rares, bâtons de rhubarbe caramélisés et pommes soufflées

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 8 mn

- 2 poitrines de canard de Challans sur os
- 800 g de rhubarbe
- 500 g de sirop à 30° B
- 2 brins de sarriette
- 80 g de miel de bois de cuir
- 10 g de poivres rares (Séchouan, Sarawak, long et à queue)
- 20 g de vinaigre de vin
- 80 g de fond de canard
- 400 g de pommes soufflées (agria)
- Sucre semoule
- Sel, poivre

Astuce
Décorez de sarriette et servez les pommes soufflées à part.

Ritz Paris

- Épluchez la rhubarbe, taillez des gros bâtonnets, pochez-les rapidement dans le sirop à 30° B avec la sarriette. Égouttez, caramélisez dans une poêle avec du sucre semoule.
- Salez les poitrines de canard, saisissez-les à feu vif, côté peau, puis faites-les sur l'os dans un four à 180°C (Th.6) pendant 8 mn environ. Retirez du récipient de cuisson et lustrez les poitrines avec le mélange miel et poivres rares.

Pour la sauce :
- Dégraissez, déglacez le récipient de cuisson avec le vinaigre de vin puis avec le fond de canard, chinoisez à l'étamine, rectifiez l'assaisonnement, réservez au chaud.
- Levez les filets de canard, coupez-les en 2 dans la longueur.
- Dans une assiette, dressez un filet de canard sur les bâtonnets de rhubarbe, versez la sauce.

Dessert

Poire belle Hélène

Pour 6 personnes – Préparation : 45 mn

Ritz Paris

Pour le Parfait vanille :
75 g d'eau
240 g de sucre
220 g de jaunes d'œufs (soit 11)
5 gousses de vanille
2,5 feuilles de gélatine trempées et pressées (soit 5 g)
700 g de crème fouettée

Pour les poires pochées :
6 poires
2 l d'eau
400 g de sucre
2 gousses de vanille

Pour le croustillant au chocolat :
500 g de fondant
300 g de glucose
450 g de couverture (jivara)

Pour la sauce chocolat :
100 g de crème liquide
200 g de lait
100 g de couverture noire

Pour le Parfait vanille :
- Réalisez un sirop avec l'eau et le sucre, versez sur les jaunes et fouettez jusqu'à complet refroidissement.
- Ajoutez la vanille, la gélatine fondue puis incorporez la crème fouettée, dressez dans des moules demi-sphériques individuels.

Pour les poires pochées :
- Pelez, coupez les poires en 2 dans la longueur et creusez-les avec une grosse boule à glace pour obtenir la forme d'une 1/2 sphère.
- Réservez les poires dans de l'eau avec un peu d'acide ascorbique pour préserver la couleur.
- Réalisez un sirop avec l'eau, le sucre et la vanille, pochez-y les 1/2 poires à feu doux pendant 10 mn environ.

Astuce
Décorez avec la sauce chocolat.

Pour le croustillant chocolat :
- Faites cuire le fondant avec le glucose à 145°C (Th.5), puis versez sur la couverture. Mélangez bien et étalez entre 2 feuilles de papier sulfurisé et laissez cristalliser.
- Mixez au cutter, passez au chinois sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson et faites cuire quelques minutes à four chaud.
- Détaillez des disques de 10 cm de diamètre.

Pour la sauce chocolat :
- Portez la crème à ébullition avec le lait, versez sur la couverture, lissez.

Finition :
Dans de la couverture lait fondue additionnée d'amandes bâtonnets, trempez une 1/2 poire pochée et dressez-la dans une assiette. Posez dessus un croustillant chocolat puis démoulez un Parfait vanille.

une question de respect». À cette pression, s'ajoute celle de tout chef d'un restaurant de palace. «Nous n'avons pas non plus le droit à l'erreur avec nos clients. L'Espadon, c'est avant tout le restaurant du Ritz et de la gastronomie française. Cela se voit nettement avec les plats qui ont le plus de succès : des produits nobles, même si la carte n'est pas composée que de cela. Le cadre est somptueux. À nous d'apporter aux gens ce qu'ils attendent avec en plus la nouveauté, la créativité dans les plats comme dans le service». Il y a l'image de marque et la touche du chef. Place Vendôme, on ne trouve que des bijoux ! Il faut dire que les lieux s'y prêtent. «*La cuisine a plus de 25 ans, elle est superbe avec sa fresque au sol, agréable à travailler parce qu'équipée pour bien faire. Et puis il y a l'ambiance. Sereine, tout le monde sait ce qu'il a à faire, avec assez d'espace pour le faire. Pas de stress, c'est studieux et cela donne envie de travailler*». La cuisine se complète très bien avec la salle et nombreux sont agréablement surpris de l'accueil. Tout se construit autour du bien-être du client et au final, c'est chaleureux.

Michel Roth excelle dans le classique qu'il aime à revisiter. «*J'ai appris en commençant par les bases de la cuisine française comme Escoffier. J'ai évolué dans ce domaine parce que c'est celui que j'aime, celui des produits et des saisons. Mais le classique doit pourvoir se renouveler pour être contemporain. Aujourd'hui, on ne fait plus de sauce mais des coulis, des jus, des vinaigrettes...*». On fait aussi très attention au dosage des plats. «*Le client veut une bonne cuisine mais aussi être en mesure, après avoir mangé, de se lever et d'aller travailler. L'allégement ne signifie pas que les assiettes soient plus légères, mais que nous faisons attention à ce que nous y mettons ! Le poids reste le même, ce sont les ingrédients et les mélanges qui changent*». La gastronomie aujourd'hui c'est aussi du bien-être et c'est en ce sens que la cuisine de ce chef évolue. «*Plus le temps passe et plus j'épure, je vais à l'essentiel. Il n'y pas trop de mélange de saveurs mais plutôt des saveurs bien précises et bien définies. Au centre de tout cela, il y a toujours le produit et évidemment la petite touche personnelle*». Saint-Jacques, sole, maquereau, gibier, et particulièrement la poule faisane, ou la volaille en général sont des produits qui lui parlent. «*J'aime m'inspirer de recettes traditionnelles de ma région pour les remanier. Je fais par exemple une tarte mosellane, une base de quiche lorraine déstructurée où l'on retrouve tous les éléments mais séparément*». Depuis peu, il se met même aux fruits. «*Des crustacés avec un coulis de mangues apportent une petite touche féminine. Tout ce qui est un peu iodé, type langoustine, se marie également très bien avec un coulis de framboises*». Au fait, c'est quand la saison des framboises ?

Virginie Legourd

LAFONT PRESSE, LES MAGAZINES A VIVRE !

Lafont presse

80 magazines à centres d'intérêts - 10 millions d'exemplaires diffusés par an

service publicité : tél. 01 46 10 21 05

www.lafontpresse.fr

À déguster en toute occasion

Les recettes de cakes et tartes, salés ou sucrés, sont connues pour être de véritables passe-partout, pouvant aussi bien être servis chaud que froid, en entrée, en buffet, en plat unique, en dessert... Et elles se dégustent aussi bien en été qu'en hiver, à table qu'en pique-nique.

Cakes et tartes ravissent les papilles des grands comme des petits par leur variété et leur originalité. De la très classique tarte au chèvre à l'original cake aux poivrons confits, de la divine tarte Tatin au savoureux cake à la noix de coco, ces recettes font merveille auprès de votre famille et de vos amis. D'autant que, quels que soient les ingrédients utilisés, toutes et tous se servent en de multiples occasions.

Un plat d'aujourd'hui

Cakes ou tartes, les plats d'aujourd'hui par excellence : pratiques et rapides à préparer puisque (vous pouvez utiliser de la pâte toute faite ou maison, surgelée) customisables à volonté (les recettes se prêtent à toutes les fantaisies au gré de votre imagination), consensuels (appréciés de tous) et diététiquement intéressants (simplement accompagnés d'une salade). En outre, ces recettes s'adaptent à toutes les occasions, du dîner familial au pique-nique entre copains... pour un apéritif, un buffet... et même un dîner que *«vous vous devez de réussir»*.

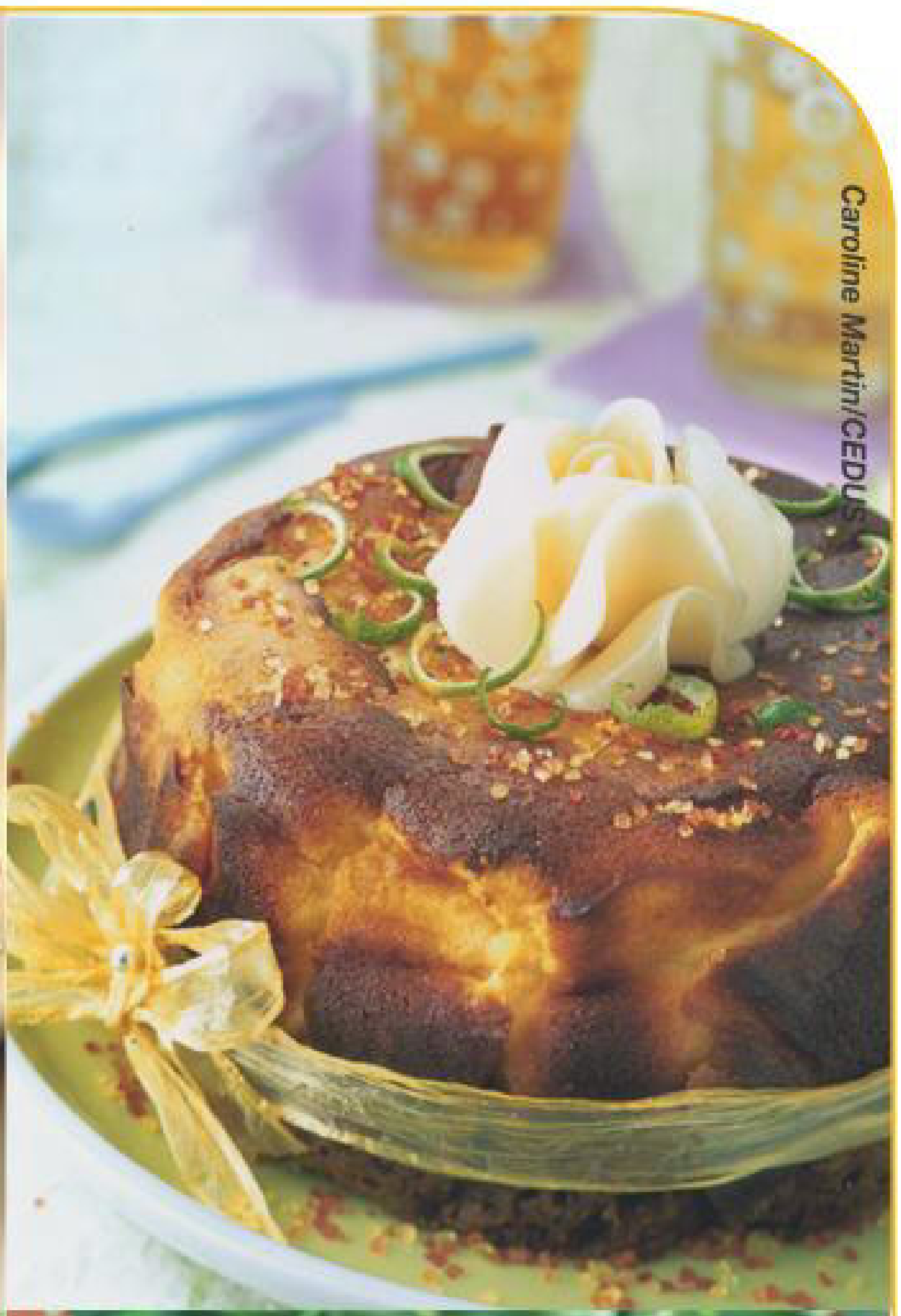
Les tartes, spécialités bien françaises, sont présentes dans toutes les régions de France, chacune conservant la spécificité et le caractère de sa province d'origine. Il est ainsi très fréquent d'utiliser comme ingrédient un fromage régional comme la Fourme d'Ambert, le roquefort, le maroilles... mais pas uniquement. Dans le sud de la France par exemple, on préfère les olives, les anchois, les poivrons confits... Dans L'Est, oignons et autres lardons règnent en maître. Dans l'Ouest, crème fraîche, fruits de mer, poissons tiennent le haut du pavé. Mais ne vous y trompez pas, la tarte accepte également les légumes... et les fruits.

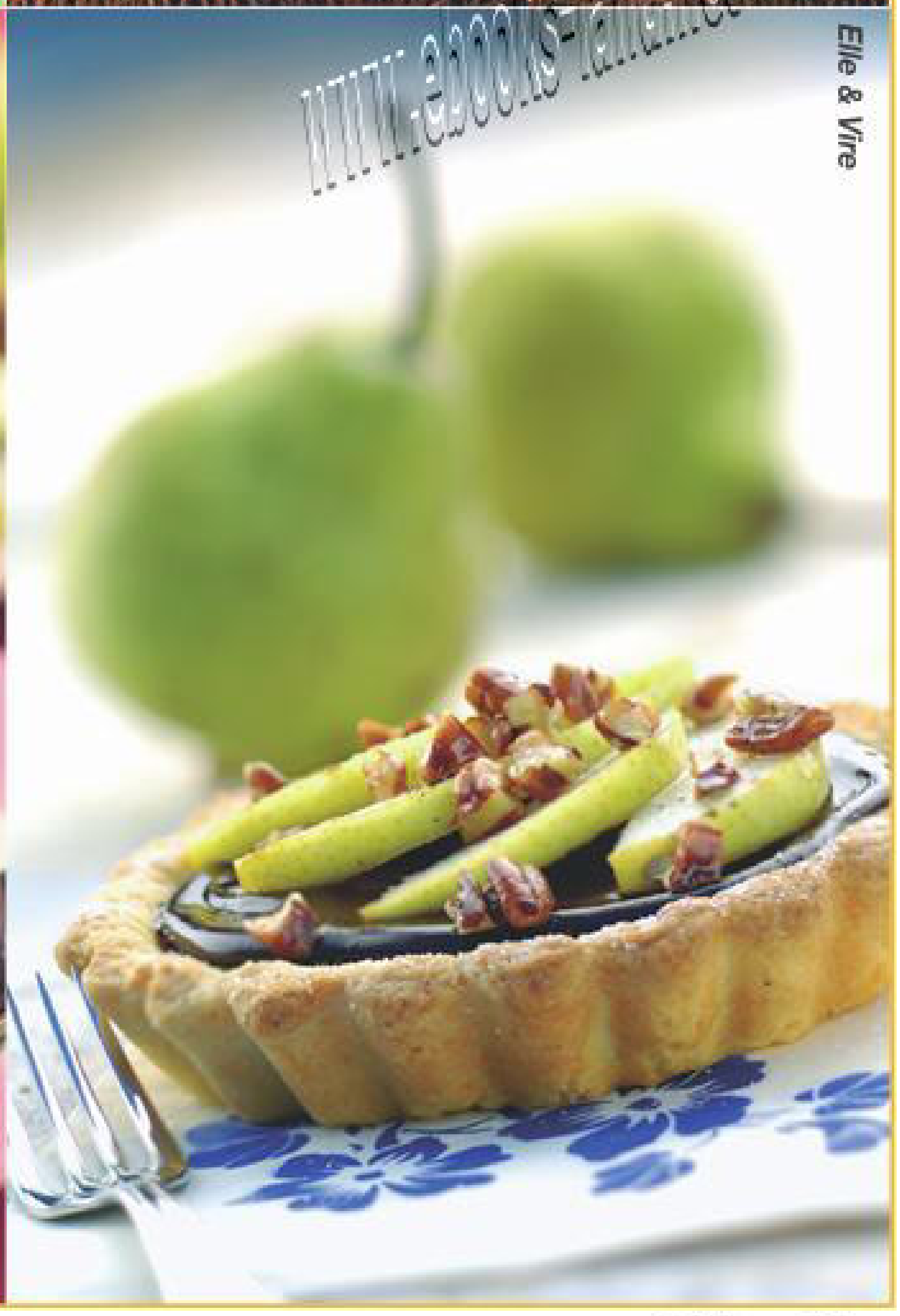
Cake, ce mot d'origine anglaise désigne tout simplement un gâteau. À l'origine aux fruits confits, celui-ci se réalise aujourd'hui aussi bien sucré que salé, au chocolat, aux fruits, au miel mais aussi aux olives, au jambon, aux noix... Désormais très tendance, il vous autorise toutes les fantaisies gourmandes. Ce parallélépipède rectangle en pâte levée nécessite cependant quelques attentions : pour une bonne cuisson, commencez avec une chaleur vive, puis réduisez pour permettre au cœur de cuire en restant moelleux.

Pour et par tous...

Des atouts «dégustation» indéniables pour des idées savoureuses mais également une simplicité de réalisation. Faciles et rapides à préparer, les recettes que nous vous proposons peuvent même être l'occasion de cuisiner avec vos enfants, même les plus jeunes. Sucrées pour le goûter, salées pour le déjeuner, sucrées-salées pour un repas plus sophistiqué... aucune raison de s'en priver ! Notre dossier regorge donc de très nombreuses idées pour préparer cakes et tartes en variant les plaisirs et les saveurs, de la plus simple à la plus élaborée. Bonne lecture !

Fotolia





www.ebooks-land.net

Cakes salés ? ne dites pas non !

Ils sont devenus les partenaires privilégiés de nos pique-niques et apéritifs. À la mode, presque fashion et faciles à réaliser, gros plan sur les cakes salés.

Il y a peu encore quand on se rendait chez des amis pour boire un verre, le menu était simple : saucisses cocktails et crackers au fromage. Les plus originaux beurraient du pain de mie d'une substance, rouge ou noire, appelée œufs de lumps. C'est dorénavant presque du passé, même s'il existe encore quelques résistants... Tout le monde, ou presque, est en passe de se convertir à la simplissime mais non moins délicieuse religion du cake salé.

Comme toutes les modes, on ne sait pas trop d'où l'engouement pour le cake est parti. Bien sûr, il y a toujours quelqu'un pour lever le doigt et dire : «*Je suis le précurseur*», mais les origines du mouvement restent floues. On ne sait trop qui de Julie, Isa ou Martine a popularisé le genre. Les raisons du succès, elles, sont claires. Le cake est simple à préparer et est toujours réussi, pour peu qu'on ne l'oublie pas dans le four. On peut presque tout accommoder avec, que ce soit du fromage ou une charcuterie. Certains le préfèrent au poisson accompagné d'olives noires finement ciselées.

> **Astuce**
> Pour vérifier la cuisson du cake, piquez un couteau à l'intérieur, la lame doit ressortir sèche, si tel n'est pas le cas, patientez encore quelques minutes.

D'autres ont la folie du légume, courgettes, aubergines, tout y passe, mais c'est tellement bon. Qu'importe que l'on possède réellement le plat à l'appellation générique : moule à cake. Un plat profond et peu large fait l'affaire, les amis ne s'enquièrent guère de son apparence pour peu qu'ils aient le goût. En outre vous passez, aux yeux des plus profanes en cuisine, pour un cordon-bleu à la réussite déconcertante. Si vous avez soigné la pâte, le triomphe est total. Cette dernière doit être moelleuse et aérée. Trop compacte ou trop chargée en condiments, elle devient plus difficile à digérer. Respectez les proportions à la lettre et tout va pour le mieux. Le cake gonfle, dore et se fait dévorer par des invités affamés et ravis.

Julien Sofianos

Cake au fonio

Pour 6 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 30 mn

- 300 g de fonio
- 200 g de farine
- 50 g de beurre
- 200 g de gruyère
- 200 g de tomates séchées
- 1 poivron jaune
- 6 œufs
- 1 sachet de levure
- Sel, poivre

- Préchauffez le four à 240°C (Th.8).
- Placez le fonio dans une casserole et ajoutez 1 l d'eau salée.
- Portez à ébullition.
- Faites cuire à feu doux pendant 5 mn.
- Égouttez et réservez le fonio.
- Coupez le poivron en lamelles.
- Cassez les œufs et battez-les dans un bol.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux.
- Râpez le gruyère.
- Dans un saladier, mélangez les œufs, la farine, le beurre fondu, 1/3 de fonio et la levure.
- Salez, poivrez.
- Beurrez un moule à cake.
- Remplissez-le en alternant une couche de pâte, une couche de tomates séchées, une couche de fonio et une couche de poivrons. Terminez avec une couche de fonio, une couche de poivron et une dernière couche de fonio.
- Enfournez et laissez cuire 10 mn à 240°C (Th.8) puis 20 mn à 180°C (Th.6).
- Servez tiède ou froid.

www.ebooks-land.net

J.M Péchart pour Ethiquable

Cake à la confiture de quetsches, basilic et poivrons confits

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 35 mn

Pour le cake :
- 200 g de confiture de quetsches
- 150 g de poivrons confits
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g d'emmental
- 3 œufs
- 1 bouquet de basilic
- 1 sachet de levure
- Sel

Pour la sauce :
- 125 g de fromage frais
- 1/2 jus de citron
- 5 cl de lait
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de botte de basilic
- Mélange de 5 baies
- Sel

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Coupez les poivrons en dés et ciselez le basilic.
- Râpez le fromage.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu très doux.
- Dans un saladier, placez la farine et la levure chimique.
- Ajoutez les œufs et le lait.
- Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Ajoutez le beurre fondu.
- Mélangez le beurre à la pâte.
- Incorporez les poivrons, le basilic et l'emmental à la préparation.
- Beurrez et farinez un moule à cake.
- Remplissez-le en alternant une couche de pâte, une couche de confiture.
- Terminez par de la pâte.
- Faites cuire au four pendant 35 mn.
- Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients et placez au frais le temps de la cuisson du cake.
- Servez tiède ou froid accompagné de la sauce au fromage frais.

Bonne Maman/F. Mantovani

www.ebooks-land.net

Ludovic Combe/SIF AM

Cake des Hautes Chaumes à la Fourme d'Ambert

Pour 8 personnes
Préparation : 20 mn – Cuisson : 45 mn

- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 250 g de farine
- 175 g de beurre
- 150 g de Fourme d'Ambert
- 200 g de myrtilles
- 1/2 sachet de levure

- Préchauffez le four à 150°C (Th.5).
- Émiettez la Fourme d'Ambert.
- À feu très doux, faites fondre le beurre dans une casserole.
- Dans un saladier, blanchissez les œufs avec le sucre.
- Ajoutez d'un seul coup la farine et la levure.
- Rajoutez le beurre encore tiède ainsi que la Fourme d'Ambert.
- Mélangez le tout.
- Incorporez délicatement les myrtilles à la préparation, sans les écraser.
- Faites cuire le cake dans un moule antiadhésif pendant 45 mn.
- Servez chaud.

Cake au comté et jambon

Pour 6 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

- 150 g de comté
- 150 g de jambon blanc
- 50 g d'olives noires
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure
- Sel, poivre

- Préchauffez le four à 210°C (Th.7).
- Beurrez et farinez le moule à cake puis réservez-le au frais.
- Râpez le comté et détaillez le jambon blanc.
- À feu très doux, faites fondre le beurre dans une casserole.
- Cassez les œufs dans un saladier et incorporez la farine et la levure.
- Ajoutez le lait et le beurre et mélangez énergiquement la préparation.
- Ajoutez le jambon et le comté râpé à la préparation.
- Versez la préparation dans le moule à cake beurré.
- Faites cuire pendant 10 mn à 210°C (Th.7) puis 20 mn à 180°C (Th.6).
- Servez chaud.

www.ebooks-land.net
Studio Vision

Cake au chèvre

Pour 6 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn

- 1 fromage de chèvre frais
- 150 g de farine
- 50 g de tomates séchées
- 3 œufs
- 2 cubes bouillons de légumes
- 50 g de beurre
- 10 cl de lait
- 1/2 sachet de levure
- 1 c. à soupe de graines de sésame

- Beurrez un moule à cake.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu très doux.
- Dans un saladier, cassez les œufs.
- Ajoutez le beurre fondu et les 2 cubes bouillons de légumes.
- Fouettez l'ensemble.
- Ajoutez à la préparation la farine et la levure et mélangez le tout.
- Coupez le chèvre en petits cubes et les tomates en lamelles.
- Versez un peu de pâte dans le moule à cake.
- Ajoutez quelques cubes de chèvre et quelques tomates.
- Versez à nouveau de la pâte et répétez l'opération en intercalant successivement chèvres, tomates et pâte.
- Terminez avec une couche de pâte.
- Saupoudrez de sésame et poivrez.
- Mettez au four 30 mn à 180°C (Th.6)
- Servez tiède.

www.ebooks-land.net

Knorr

Des cakes savoureux très tendance

Appréciés de tous, les cakes sont des incontournables des goûters d'enfants et des pique-niques. Simple à réaliser, facile à emporter, déclinable en centaine de variétés, avouons que ce drôle de gâteau long, comme son cousin d'Amérique, a tout pour plaire.

Au citron, aux fruits, marbré, au chocolat... le cake se décline de bien des façons. Nécessitant peu d'ingrédients et d'une simplicité déconcertante à réaliser, ce gâteau est celui qu'on apprend en premier à ses enfants lorsque ces derniers veulent mettre la main à la pâte. Un peu plus compliqué à faire bon, le cheesecake, venu des États-Unis, diffère tant par sa forme que par sa composition.

Le cake se caractérise par une forme rectangulaire allongée. Fort de son succès le délicieux gâteau a vu certains de ses ingrédients se modifier pour créer une version salée très appréciée au moment de l'apéritif. Élaboré à partir d'une base simple il suffit de rajouter ce que l'on aime pour voir naître un cake à son goût. Des pépites de chocolat pour les uns, des zestes d'orange ou de citron pour les autres... et le tour est joué.

La Carpe

Très réputé dans les pays anglo-saxons, le cheesecake est lui aussi déclinable selon vos envies. Par définition, c'est un gâteau au fromage frais, reposant sur une «croûte» et généralement biscuitée. Cheesecake nature pour apprécier toute sa texture, fruité pour le côté vitaminé, chocolaté pour les plus gourmets, il existe mille et une façons de cuisiner ce savoureux gâteau.

Séverine Germain-Géroult

Astuce

Pour que le cake conserve bien sa forme en refroidissant, disposez-le sur le côté, cela évite qu'il ne s'affaisse. Si vos gourmands n'ont pas tout mangé, enroulez le cake dans un film alimentaire pour le conserver sans risque de le voir sécher.

Cake aux fruits secs

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 45 mn

3 œufs	poudre	100 g de noisettes
1 jaune d'œuf	230 g de beurre	100 g de dattes
150 g de sucre en poudre	160 g de farine	1/2 sachet de levure chimique
1 c. à soupe de sucre en	125 g d'amandes en poudre	1 bonne pincée de sel

- Préchauffez le four à 180°C (Th. 6).
- Beurrez généreusement un moule à cake et farinez-le.
- Dénoyautez les dattes et mixez-les avec 1 c. à soupe de sucre en poudre.
- Dans un saladier, fouettez les œufs entiers avec le jaune et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Faites fondre 200 g beurre. Mélangez la farine, le sel et la levure.
- Mettez les noisettes dans une poêle et faites-les griller 3 mn. Frottez-les dans du papier absorbant pour enlever leur peau, puis mixez-les grossièrement.
- Versez le beurre fondu dans le saladier, puis mélangez en incorporant peu à peu le mélange farine, sel et levure tamisée.
- Incorporez alors les amandes en poudre, les noisettes mixées et les dattes.
- Versez la pâte dans un moule à cake.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 45 mn en faisant une fente longitudinale à la surface du cake au bout de 10 mn avec un couteau tranchant.
- Surveillez la cuisson : si le cake brunit trop vite, protégez-le avec une feuille d'aluminium. Vérifiez la cuisson en piquant le cake avec la pointe d'un couteau : la lame doit ressortir sèche. Si cela n'est pas le cas, prolongez la cuisson de 5 à 10 mn.
- Démoulez le cake sur une grille au sortir du four et le laissez-le refroidir complètement avant de le présenter à vos convives.

www.ebooks-land.net

Michel Burie/CEDUS

Cheesecake aux crêpes dentelle

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 45 mn – Repos : 2h

500 g de fromage blanc en faisselle	120 g de beurre mou	4 œufs	25 cl de crème fleurette
1 paquet de 125 g de crêpes dentelle	250 g de sucre en poudre	2 citrons verts	**Pour le décor :**
	1 bonne pincée de sel fin	Noix de muscade	Rose en sucre
	1 sachet de sucre vanillé	80 g de farine	

- Égouttez soigneusement le fromage blanc, 2h minimum.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Tapissez un moule à charnière ou un moule à manqué à fond amovible de papier sulfurisé bien beurré, en le faisant largement dépasser du moule.
- Écrasez les crêpes dentelle au rouleau à pâtisserie, puis amalgamez les miettes avec 100 g de beurre mou, 50 g de sucre en poudre et le sel jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Cette opération peut se faire au robot.
- Tassez cette pâte en couche dans le moule.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Lavez les citrons en les brossant, râpez finement leurs zestes et pressez leur jus (réserver un peu de zestes pour le décor).
- Dans une terrine, fouettez le fromage blanc jusqu'à ce qu'il soit lisse et aéré. Incorporez-lui le reste de sucre en poudre, le sucre vanillé et un soupçon de noix de muscade râpée. Continuez à battre en incorporant les jaunes d'œufs, un à un, puis la farine en pluie, la crème fleurette, le zeste des citrons et leur jus.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.
- Versez dans le moule, sur les miettes.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 30 mn. Au bout de ce temps, laissez encore 15 mn dans le four éteint ouvert.
- Laissez refroidir complètement avant de démouler avec précaution sur un plat, car le cheesecake est très fragile.
- Décorez avec une rose en sucre et quelques zestes de citron puis servez.

www.ebooks-land.net

Caroline Martin/CEDUS

F.O.D./CEDUS

Cake à la noix de coco

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 55 mn

- 125 g de noix de coco râpée
- 1 boîte de lait de coco de 20 cl environ
- 3 c. à soupe de lait
- 1 gousse de vanille
- 150 g de beurre mou + 20 g pour le moule
- 140 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 1 c. à soupe de farine pour le moule
- 50 g de fécule (maïzena)
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure chimique en poudre

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Beurrez un moule à cake. Versez la noix de coco râpée dans un saladier, mouillez-la avec le lait de coco et délayez avec un peu de lait.
- Ajoutez les petites graines noires bien raclées d'une gousse de vanille et mélangez bien.
- Dans un autre saladier, travaillez le beurre ramolli en pommade avec le sucre en poudre, puis ajoutez les jaunes des œufs.
- Tamisez ensemble la farine, la fécule, le sel et la levure au-dessus de la préparation. Mélangez, puis ajouter la noix de coco et mélangez bien à nouveau.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation en soulevant avec une spatule souple. Versez la préparation dans le moule à cake.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 55 mn. Vérifiez la cuisson en piquant le cœur du cake avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Au sortir du four, démoulez sur une grille et laissez refroidir complètement avant de servir.

Marbré chocolat

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 45 mn

- 90 g de beurre
- 3 œufs
- 180 g de sucre en poudre
- 4 cl de lait
- 90 g de farine
- 90 g de fécule pour gâteaux
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 75 g de chocolat noir
- 1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Ajoutez successivement tout en mélangeant le beurre fondu, le lait, la farine, les fécules pour gâteaux et la levure.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Et incorporez-les délicatement dans la pâte.
- Faites fondre au bain-marie le chocolat.
- Versez la moitié de la pâte dans un second saladier. Dans le premier, ajoutez le chocolat puis mélangez.
- Dans le second, versez le sucre vanillé en mélangeant.
- Dans un moule à cake beurré, versez successivement les 2 pâtes.
- Enfournez le tout pour 45 mn.
- Laissez bien refroidir avant de démouler et de servir.

www.ebooks-land.net

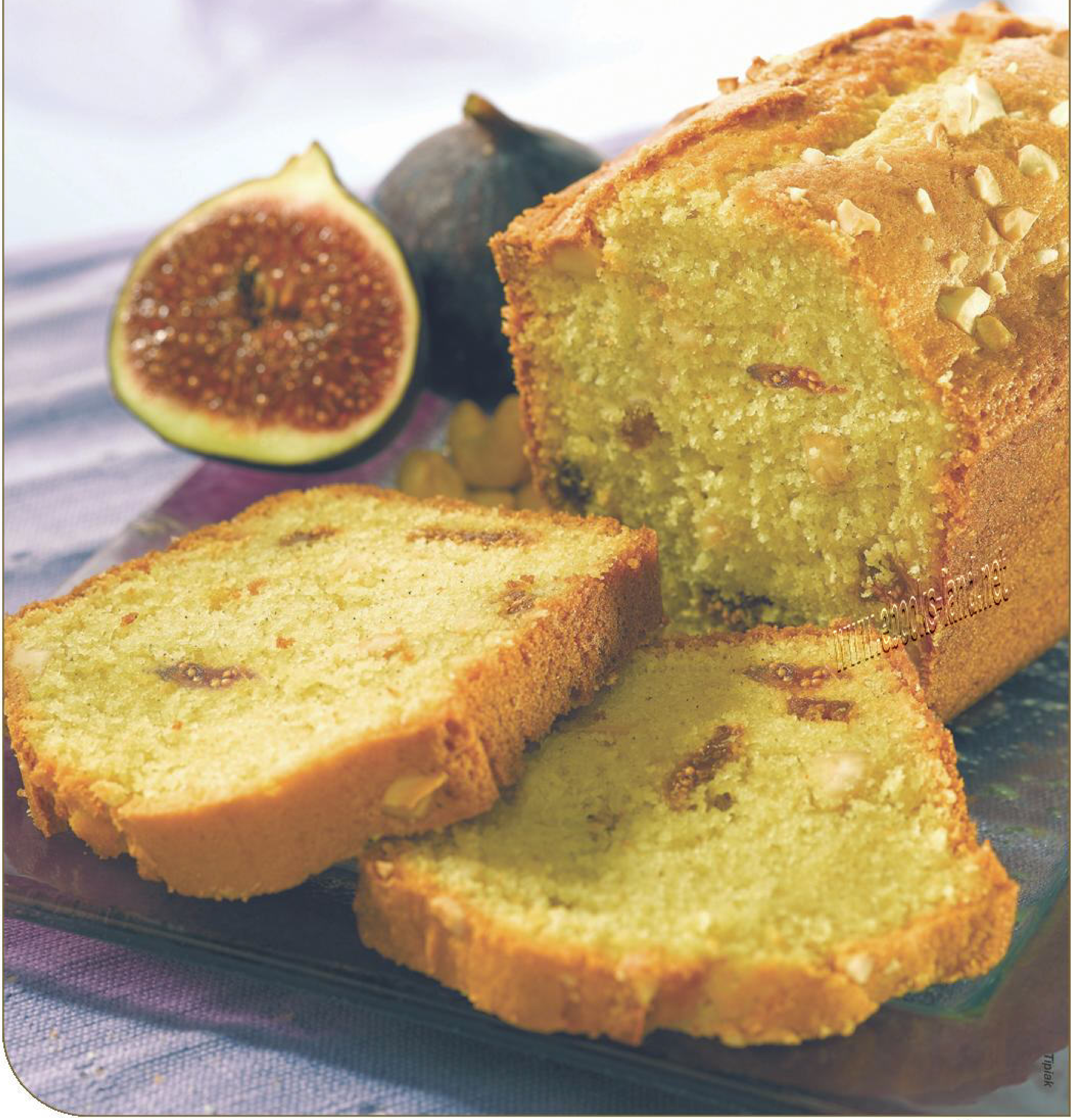
Tipiak

Cake figues-noix

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 45 mn

- 125 g de sucre glace
- 75 g de beurre 1/2 sel
- 3 œufs
- 80 g de farine
- 80 g de fécule pour gâteaux
- 1 sachet de levure chimique
- 4 c. à café de cannelle
- 4 cl de lait
- 50 g de figues séchées
- 50 g de noix de cajou grillées et salées

- Préchauffez le four à 240°C (Th.8).
- Dans un saladier, mélangez le sucre et le beurre ramolli à l'aide d'une spatule.
- Incorporez les œufs entiers, un à un, puis la farine, les fécules pour gâteaux, la levure et la cannelle. Fouettez.
- Délayez avec le lait.
- Ajoutez les figues coupées en lamelles et les noix de cajou concassées. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- Versez dans un moule à cake beurré et enfournez pour 5 mn à 240°C (Th.8), puis abaissez la chaleur du four à 180°C (Th.6) et faites cuire pendant 40 mn.
- Laissez refroidir avant de servir.


www.ebooks-land.net

Tiplak

St Mamet

Cake aux fruits et au chocolat

Pour 6 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 45 mn

- 1 boîte de 850 g de cocktail de fruits
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 3 œufs
- 160 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de pépites de chocolat
- 4 c. à soupe d'amandes effilées

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Battez le sucre et le beurre. Ajoutez les œufs et mélangez jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Ajoutez la farine et la levure.
- Versez ensuite les pépites de chocolat et le cocktail de fruits égouttés dans la pâte.
- Versez la préparation dans un moule à cake beurré.
- Disposez les amandes puis enfournez.
- Faites cuire environ 45 mn.
- Démoulez lorsque le cake est encore tiède puis servez-le une fois bien refroidi.

Cake

Pour 8 personnes – Préparation : 25 mn – Cuisson : 50 mn

- 3 gros œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 175 g de beurre
- 100 g de raisins de Corinthe
- 100 g de raisins de Smyrne
- 150 g de fruits confits
- 2 verres à liqueur de rhum
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel fin

- La veille, lavez et égouttez les raisins.
- Faites-les macérer dans le rhum avec les fruits confits coupés en petits morceaux.
- Le jour même, coupez 175 g de beurre en morceaux et laissez-le ramollir à température ambiante.
- Travaillez-le en pommade avec une spatule en bois ou au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit onctueux.
- Ajoutez le sucre en 2 ou 3 fois, puis le sel, tout en battant : le mélange doit être mousseux.
- Incorporez les œufs, un à un, en battant bien la pâte entre chaque œuf.
- Versez alors la farine tamisée avec la levure. Remuez bien pour obtenir un mélange lisse.
- Ajoutez alors les fruits macérés et le rhum qu'ils n'ont pas absorbés, en veillant à bien amalgamer le tout.
- Versez la pâte, cuillerée par cuillerée, dans un moule à cake de 24 cm de long préalablement beurré et chemisé de papier sulfurisé beurré.
- Mettez à four chaud à 220°C (Th.8) pendant 10 mn, puis réduisez la température à 180°C (Th.6) et continuez la cuisson environ 30 mn.
- Terminez la cuisson au four à 160°C (Th.5) pendant 10 mn environ. Laissez cuire jusqu'à ce que le gâteau soit soufflé et doré.
- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- Le cake est meilleur et se coupe mieux un peu rassis. Vous pouvez le conserver 8 à 10 jours au moins en boîte hermétique.

Sylvie Vernichon/CEDUS

Cake au citron

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 45 mn

- 65 g de beurre
- 1 citron
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 2 cl de lait
- 100 g de farine
- 100 g de fécule pour gâteaux
- 1 sachet de levure chimique

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou aux micro-ondes.
- Prélevez ensuite les zestes du citron puis pressez-le.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
- Ajoutez la moitié du jus de citron, les zestes, le lait, le beurre fondu et mélangez.
- Incorporez la farine, les fécules pour gâteaux, la levure chimique et mélangez.
- Montez les blancs en neige. Ajoutez-les délicatement à la pâte.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Chemisez l'intérieur d'un moule à cake de papier sulfurisé.
- Versez la pâte au 3/4 du moule et faites cuire 40 à 45 mn.
- Servez froid.

www.ebooks-land.net

Tiplak

Caroline Martin/CEDUS

Cake aux trois cerises

Pour 8 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 50 mn

- 200 g de cerises
- 100 g de cerises confites
- 100 g de griottines
- 270 g de beurre mou
- 125 g de sucre en poudre
- 5 œufs
- 250 g de farine + un peu pour le moule et les cerises
- 1 sachet de levure chimique en poudre
- 5 cl de jus des griottines
- 5 cl de kirsch
- 1 pincée de sel

- Préchauffez le four à 210°C (Th.7).
- Beurrez et farinez un grand moule à cake. Dénoyautez ensuite les cerises.
- Dans un saladier, travaillez 250 g beurre ramolli à température ambiante avec le sucre en poudre jusqu'à obtention d'une pommade crémeuse.
- Incorporez alors les œufs, un à un, en veillant à ce que chacun d'eux soit bien absorbé dans la masse avant d'ajouter le suivant.
- Mélangez la farine, le sel et la levure. Tamisez ce mélange au-dessus de la préparation et l'incorporez peu à peu. Ajoutez encore le jus des griottines et le kirsch.
- Farinez très légèrement les cerises dénoyautées, les griottines et les cerises confites, puis incorporez-les très délicatement à la pâte.
- Versez la pâte dans le moule, enfournez à mi-hauteur et faites cuire 20 mn. À ce moment, fendre la surface du cake dans la longueur à l'aide d'un couteau, puis poursuivre la cuisson pendant 30 mn
- Au sortir du four, laissez refroidir complètement avant de démouler sur une grille.

Astuce : pour éviter que les cerises ne tombent au fond du moule, il faut verser la pâte dans celui-ci à l'aide d'une cuillère à soupe.

Cheesecake aux cookies

Pour 6 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 1h15 – Repos : 12h

- 500 g de fromage blanc en faisselle
- 300 g de cookies
- 130 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 1 citron non traité
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 80 g de farine
- 4 œufs
- Une pincée de noix de muscade
- Une pincée de sel fin

- La veille, laissez s'égoutter le fromage blanc au réfrigérateur pendant 12h minimum.
- Le jour même, prélevez le zeste du citron et blanchissez-le 5 mn à l'eau bouillante, rincez et séchez-le. Détaillez-le en en fine julienne.
- Pressez le citron et conservez son jus.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Écrasez les cookies avec un rouleau à pâtisserie ou émiettez-les à la main. Amalgamez cette chapelure avec 100 g de beurre ramolli. Ajoutez le sel.
- Beurrez une tourtière de 27 cm de diamètre avec le beurre restant, puis étalez-y la pâte de cookies avec les doigts.
- Versez la crème fraîche liquide dans un saladier et faites-la refroidir quelques minutes au congélateur.
- Dans une terrine, fouettez le fromage blanc jusqu'à ce qu'il soit lisse. Tout en continuant de battre, incorporez le sucre en poudre, le sucre vanillé, la pincée de muscade fraîchement râpée, les jaunes d'œufs, un à un, la farine en pluie, le zeste et le jus du citron.
- Sortez la crème du congélateur et fouettez-la en chantilly. Lorsqu'elle est très ferme et forme des crêtes, mélangez-la délicatement au fromage blanc battu.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant le sucre glace à la fin. Incorporez-les au mélange en attente.
- Versez cet appareil sur la pâte de biscuits, lissez la surface, puis enfournez à mi-hauteur. Laissez cuire 1h, puis laissez encore 15 mn dans le four éteint en laissant la porte ouverte.
- Laissez refroidir complètement avant de démouler précautionneusement avec 2 plats : retournez le moule sur un plat puis retournez le cheesecake sur un autre plat pour le remettre à l'endroit.
- Servez froid.

www.ebooks-land.net

Rina Nurra/CEDUS

SÉDAO
LA DÉCOUVERTE DE PRODUITS ORIGINAUX

UN AIR D'AUTREFOIS

● Livraison **GRATUITE** en 48 heures par Colissimo.

PRIX EXCEPTIONNEL **79€**

Aiguille de lecture rubis

33 tours 45 tours 78 tours

RADIO AM/FM STEREO

■ **Ecoutez avec élégance vos disques vinyles.** Avec son petit air rétro et son habillage en bois véritable façon acajou cette magnifique PLATINE DISQUE RADIO vous incitera souvent à ressortir vos vieux disques vinyles oubliés.

■ **Elle lit les disques 33, 45 et 78 tours** et son bras avec une aiguille de lecture rubis vous assure une excellente écoute musicale.

■ **Equipée d'un ampli stéréo,** les 2 haut-parleurs intégrés délivrent une puissance de 50 Watt PMPO.

■ **Grâce à sa radio AM/FM,** vous pourrez aussi prendre les informations sur votre station favorite et écouter un concert radiophonique ou les variétés actuelles.

■ **Et pour les passionnés de musique,** vous pourrez brancher 2 enceintes supplémentaires.

● Belle fabrication en bois avec capot de protection. ● Antenne FM. ● Dim. L/l/H : 37 x 33 x 15 cm. ● Pds 6 kg. ● Prises auxiliaires pour amplificateur HI FI ou enceintes supplémentaires. ● Alim. 220 V. ● **Garantie fabricant : 2 ans.**

ENCHANTÉ OU REMBOURSÉ
Un article ne vous convient pas, vous avez 15 jours pour nous le retourner il vous sera échangé ou remboursé (sauf articles d'hygiène).

GARANTIE QUALITÉ TOTALE
Nos produits sont garantis 1 an, contre tous les vices de fabrication.
Chaque article est rigoureusement testé.

MOINS CHER AILLEURS ?
Moins cher ailleurs dans les 15 jours suivant votre achat, aux mêmes conditions de vente et livraison, SÉDAO vous établit un bon d'achat de la différence.

SERVICE APRÈS VENTE
Tous nos produits sont garantis 1 an et notre S.A.V. rapide et efficace est à votre disposition.
La facture d'achat fait office de bon de garantie.

LIVRAISON UNIQUEMENT EN FRANCE METROPOLITAINE.

SÉDAO INT - SAS au capital de 150 000 € - 417 798 410 RCS BOBIGNY - Siège social : 2 rue Léon Mauvais 93601 Aulnay-sous-bois Cedex - Photos non contractuelles
Conformément à la loi Informatique et Libertés n°7817 du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectifications aux données vous concernant.

Code promotion **EPR**

BON D'ESSAI SANS RISQUE
A retourner à
GROUPE ENTREPRENDRE - 53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt

Nom .... Prénom ....
Adresse ....
.... Code postal
Ville .... Date de naissance (Jour Mois Année)
N° Tél.

Référence	Désignation	Qté.	Prix unit.	Prix total
EPR 12507	PLATINE DISQUE RADIO		79 €	€
EPR 12679	AIGUILLE DE LECTURE SUPP.		12 €	€
		LIVRAISON	Colissimo suivi 48h	GRATUITE
			TOTAL	

☐ **COMPTANT :** Je joins à ma commande un chèque bancaire ou postal **à l'ordre de SÉDAO.**

☐ **A LA LIVRAISON :** je paie en contre-remboursement (frais supplémentaires + **12 €**).

☐ **CARTE BANCAIRE** CB Date de validité

N°

Noter les 3 derniers chiffres du numéro au verso de votre carte bancaire : N°

SIGNATURE :

Charte Qualite fevad

SATISFAIT OU REMBOURSÉ
Si votre article ne vous donnait pas toute satisfaction, retournez-le dans son emballage d'origine sans trace d'utilisation dans les 15 jours. Nous nous engageons à vous rembourser intégralement.

http://www.ebooks-land.net

Mille et une idées salées !

Faciles à réaliser, conviviales et réconfortantes, les bonnes tartes salées régalent toute la famille. De la plus simple à la plus originale, tout le monde y trouve son bonheur.

Si les Anglais ont leurs tourtes et les Italiens leurs pizzas, la France est la reine des tartes ! Consommées aussi bien en été qu'en hiver, elles font partie de notre patrimoine culinaire. Sans prétention, on les aime le dimanche soir avec une salade. Mais elles peuvent aussi agrémenter un repas de fête, aux noix de Saint-Jacques et Noilly ou aux girolles par exemple. Chaque région possède par ailleurs sa spécialité. À la viande ou au poisson, mais le plus souvent aux légumes et au fromage, les tartes réunissent les meilleurs des ingrédients locaux : pissaladière aux olives et anchois dans le Sud, Flammekueche avec oignons, lardons et crème fraîche dans l'Est ou maroilles fondant dans le Nord...

Pour réaliser une bonne tarte salée, il faut bien évidemment une bonne pâte à tarte. Parmi les plus connues, les pâtes feuilletées et brisées remportent toujours un franc succès. Mais il existe de nombreuses autres possibilités : pâte aux noix, à la ricotta, aux herbes, à l'huile d'olive, aux épices, au fromage frais... À vous d'adapter le contenant à la garniture associée. Les pâtes colorées ou délicatement parfumées changent de l'ordinaire et font découvrir à vos convives des saveurs insoupçonnées.

Louise Roumieu

À savoir

Pour précuire votre pâte à tarte sans qu'elle ne gonfle, pensez à y verser des légumes secs, lentilles ou haricots blancs par exemple. Il suffit ensuite de les remplacer par la garniture de votre choix avant de terminer la cuisson.

Le bon matériel

Superpratiques, ces deux accessoires culinaires permettent de réaliser des belles tartes en un tour de main !
Culinarion, moule à tarte fond amovible, à partir de 12,40 environ, papier cuisson antiadhérent, 7,50 € environ.

http://www.ebooks-land.net

Tarte roquefort et poires

Pour 6 personnes – Préparation : 15 mn
Cuisson : 35 mn

- 1 boîte de 850 g de poires au sirop
- 1 pâte brisée
- 3 œufs
- 150 g de roquefort
- 200 g de brousse
- 150 g de crème épaisse
- 200 g de noisettes en poudre

- Étalez la pâte et faites-la cuire à blanc avec des légumes secs pendant 10 mn environ.
- Égouttez les poires et coupez-les en tranches ensuite.
- Dans un récipient, mélangez la brousse, la crème épaisse, les œufs et les noisettes en poudre. Salez puis poivrez.
- Versez cette préparation sur la pâte et disposez les poires sous forme de rosace.
- Coupez le roquefort en dés et répartissez-les sur la crème.
- Enfournez 35 mn environ à 200°C (Th.7).
- Servez avec une salade de saison.

Tarte d'endives au maroilles

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 40 mn

200 g de maroilles	1 c. à café de sucre	3 œufs
40 g de beurre	1 c. à café de sel	200 g de crème
2 endives	300 g de pâte brisée	fleurette

- Dans une sauteuse, faites revenir à vif les 2 endives émincées dans le beurre. Saupoudrez de sucre et de sel.
- Garnissez un moule à tarte avec la pâte brisée.
- Ajoutez les endives. Recouvrez avec le maroilles écroûté et coupé en dés, puis versez 3 œufs battus avec 200 g de crème fleurette. Salez et poivrez généreusement.
- Enfournez 35 mn à 200°C (Th.7).
- Servez tiède avec une salade verte.

Gilbert Larmusseau/Arnaud Boulay

Tartelettes d'automne au chèvre frais

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 5 mn

- 6 feuilles de brick
- 240 g de chèvre frais
- 2 poires
- 200 g de mâche
- 2 échalotes
- 4 c. à café de miel d'acacia
- 8 cerneaux de noix
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 citron
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de yaourt brassé
- Poivre

- Préchauffez le four à 150°C (Th. 5) et découpez les feuilles de brick en 2 avec des ciseaux.
- Battez le jaune d'œuf dans un bol avec un peu d'eau et collez les demi-feuilles de brick 3 par 3 en badigeonnant une de leurs faces avec ce mélange.
- Garnissez des moules à tartelette avec ces feuilles de brick triplées et ajoutez des légumes secs dans le fond pour éviter que la pâte ne lève. Rabattez les bords de la brick sur l'extérieur des tartelettes, sans les couper. Enfournez 3 à 4 mn, elles doivent durcir, sans commencer à colorer.
- Pelez les poires, coupez-les en 4 et ôtez les pépins. Détaillez chaque quartier en 3 grandes lamelles. Citronnez-les légèrement pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Sortez les tartelettes du four, laissez-les tiédir puis tartinez-les de chèvre frais.
- Disposez 6 lamelles de poire sur chacune et nappez-les de 1 c. à café de miel. Disposez enfin des cerneaux de noix sur le dessus.
- Dans un saladier, mélangez la mâche rincée et les échalotes émincées. Dans un bol, émulsionnez le reste du jus de citron, le yaourt brassé et l'huile d'olive.
- Nappez la mâche avec la vinaigrette et servez avec vos tartelettes.

Tarte emmental, abricot et fenouil

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 35 mn

- 1 pâte brisée
- 250 g d'emmental râpé
- 1 fenouil
- 100 g d'abricots (frais ou surgelés)
- 50 g de poudre d'amandes
- 2 c. à soupe d'huile au piment d'Espelette

- Lavez le fenouil, pelez et émincez-le en fines tranches.
- Lavez et coupez en quartiers les abricots.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et disposez-la dans un moule à tarte. Piquez la pâte à la fourchette et répartissez dessus la poudre d'amandes.
- Disposez le fenouil, les quartiers d'abricot, puis saupoudrez généreusement d'emmental râpé. Versez un peu d'huile au piment d'Espelette, puis placez au four 35 à 40 mn. Servez chaud.

Tarte reblochon au cumin

Pour 4 personnes
Préparation : 5 mn
Cuisson : 20 mn

- 1 reblochon
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- Cumin en grains

www.ebooks-land.net

- Préchauffez le four à 200°C (Th.7).
- Étendez la pâte dans le fond du moule. Coupez le reblochon en lamelles et disposez-les au fond de la pâte. Répartissez-les bien pour éviter les trous.
- Saupoudrez de graines de cumin.
- Enfournez pendant 20 mn avant de servir chaud avec une salade.

Le FOTOGRAPHE/Étienne Heimermann ©

Tarte fine à la faisselle façon Flammekueche

Pour 6 personnes – Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn

- 100 g de faisselle de chèvre
- 1 rouleau de pâte à pizza
- 200 g d'oignons
- 60 g de lardons natures
- Fleur de thym
- Huile d'olive

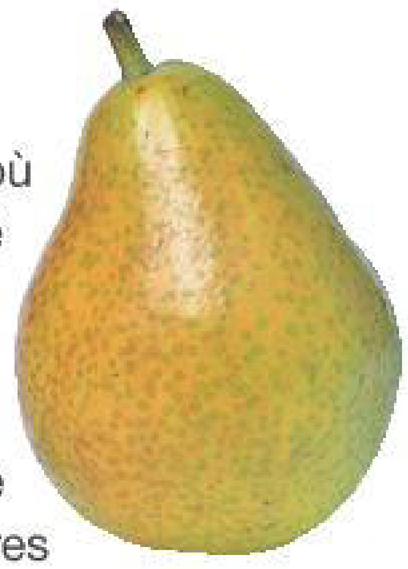
- Émincez les oignons et faites-les revenir avec un peu d'huile dans une poêle. Laissez compoter puis ajoutez les lardons.
- Détaillez 6 disques de pâte de taille égale.
- Étalez uniformément à 1/2 cm du bord la faisselle et la fleur de thym puis le mélange oignons et lardons.
- Enfournez sur une pierre à pizza à four très chaud pendant 5 à 10 mn.
- Servez chaude.

La reine du dessert !

Qu'elle se déguste après un dîner festif ou au moment du goûter, la tarte sucrée allie à merveille spécialités régionales et créations faites maison.

Il y en a pour tous les goûts. Sucrée, acidulée, fondante, croquante... la tarte multiplie les mariages pour le plus grand plaisir des cordons-bleus. De quoi retrouver le sourire en cette saison plutôt fraîche et parfois quelque peu déprimante ! Petit tour d'horizon au pays des pâtes sablées et brisées...

Véritables spécialités régionales, certaines tartes sucrées remplissent de fierté les locaux tout en permettant aux gourmands de toute la France d'en profiter. C'est le cas de la tarte au citron venue, semble-t-il, de Méditerranée. Originaire de Chine, ce fruit a en effet mis le pied dans l'Hexagone via le Sud, d'où la naissance d'un dessert à l'acidité piquante bien dosée. Quant à la non moins célèbre tarte Tatin, elle serait issue d'une recette traditionnelle solognote. Pourtant, la légende raconte que ce sont les deux sœurs Tatin (propriétaires d'un restaurant au XIX[ème] siècle) qui lui auraient donné naissance, par hasard, en oubliant de placer la pâte dans le moule. Prises de panique, elles l'auraient ajoutée sur le dessus et servi le dessert en le retournant. Un véritable délice qui continue à séduire les amateurs de pommes.



À savoir

Côté pâte, dans le monde du sucré, l'avantage est sans conteste donné à celles que l'on nomme sablée et brisée. Agrémentée de plus de jaunes d'œufs et de sucre, la première est plus friable et plus fine que la seconde.

L'imagination au service de la création ! Telle est la devise de mesdames les tartes sucrées. Il existe en effet mille et une façon de marier le chocolat, les fruits et autres ingrédients. Une pâte toute faite ou à réaliser soi-même, les douceurs de votre choix, un bon dosage de beurre et de sucre... et le mélange prend forme. De la compote aux noix de pécan en passant par la crème de figues et le pain d'épices, la créativité n'a plus de limites et vos talents de cuisinière s'expriment pleinement.

Marie Guyader

Tarte Tatin

Pour 6 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 45 mn - Repos : 20 mn

Pour la pâte :
- 200 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 1 œuf

Pour la garniture :
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 2 kg de pommes (golden)

- Pour préparer la garniture, disposez le beurre en lamelles dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre, puis recouvrez avec le sucre. Épluchez les pommes, coupez-les en 4 et disposez-les harmonieusement dans le moule. Une première couche (dos des pommes côté sucre), puis une seconde couche emboîtée dans la première.
- Placez le moule sur le gaz à feu moyen durant 20 mn environ, en surveillant la formation des bulles du caramel ainsi que la couleur. Pendant ce temps, préparez la pâte en mélangeant le sucre, la farine et le beurre en morceaux afin d'obtenir une texture sableuse. Pour terminer, incorporez l'œuf.
- Formez une boule et laissez reposer 10 mn. Préchauffez le four à 240°C (Th.8). Étalez la pâte, posez-la sur les pommes en rentrant le bord dans le moule et enfournez pendant 25 mn. Sortez la tarte du four et laissez-la reposer 10 mn. Remettez-la quelques minutes sur le feu afin de faciliter le démoulage sur un plat.
- Servez tiède accompagnée d'une boule de glace vanille ou d'une cuillère de crème fraîche.

www.ebooks-land.net

Rina NURRA/CEDUS

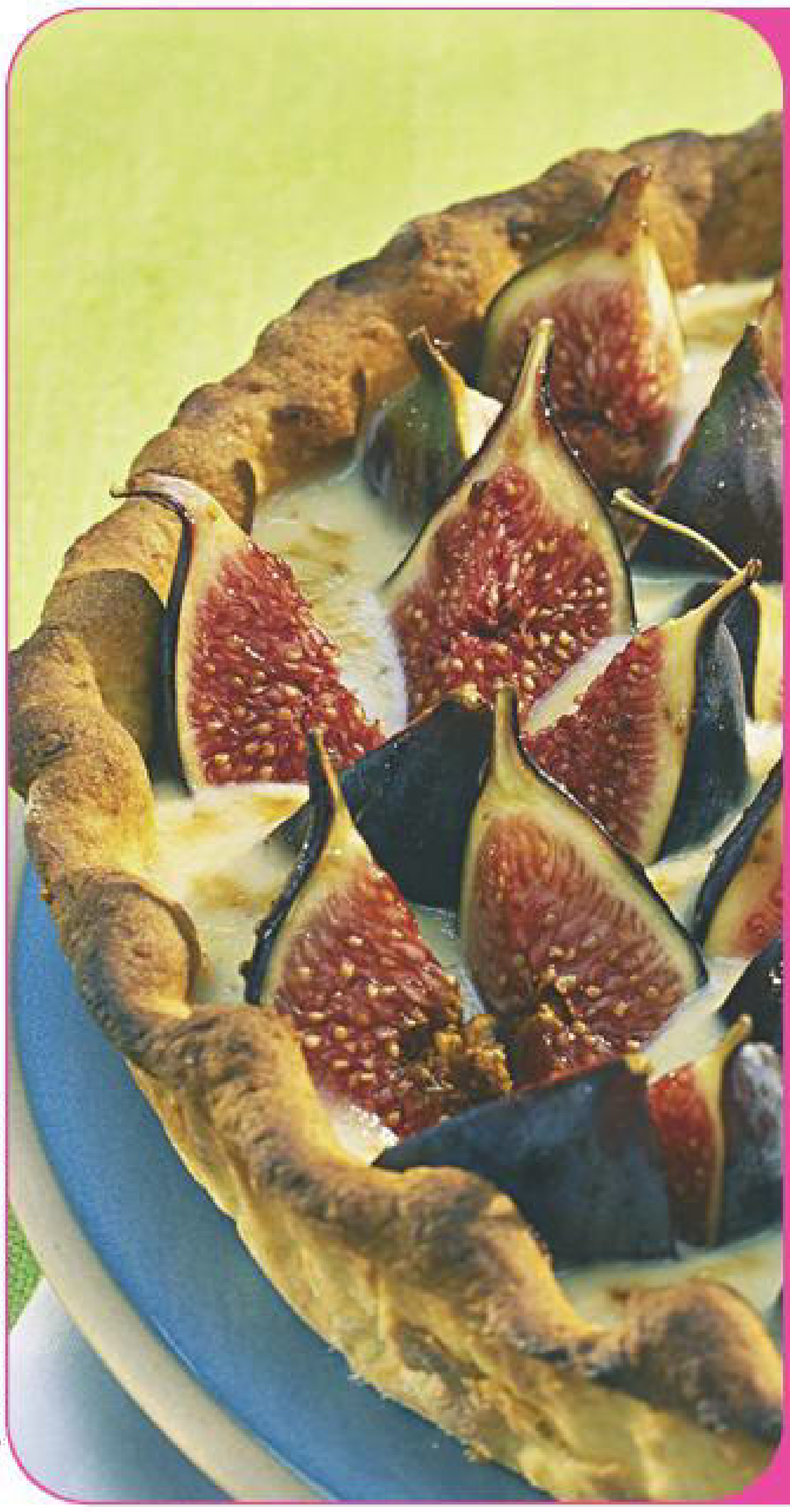
Tarte au citron à la neige de coco

Pour 8 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 35 mn

- 1 rouleau de pâte brisée prête à étaler
- 20 g de beurre pour la tourtière
- 2 citrons non traités
- 3 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de maïzena
- 1 boîte de lait de coco (14 cl)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 c. à soupe de sucre glace
- 50 g de noix de coco râpée

- Préchauffez le four à 210°C (Th.7). Déroulez la pâte et garnissez-en une tourtière de 26 cm de diamètre préalablement beurrée.
- Repliez le pourtour en cordon, piquez le fond avec les dents d'une fourchette, lestez-le avec des légumes secs (répartis sur toute la pâte), enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 20 mn à blanc.
- Pendant ce temps, préparez la crème : lavez les citrons en les brossant sous l'eau courante, puis râpez finement leur zeste et pressez leur jus. Dans un saladier, battez 1 œuf et 2 jaunes (réservez les blancs) avec le sucre en poudre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la maïzena, puis le lait de coco, la crème liquide, le jus des citrons et les zestes. Délayez.
- Reversez la crème obtenue dans la casserole, puis, sans cesser de délayer à la spatule, faites cuire sur feu doux jusqu'à épaississement, en veillant à ne pas faire bouillir et à ce que la crème n'attache pas. Lorsque le fond de tarte est cuit, retirez le lest et étalez la crème au citron.
- Battez en neige les blancs d'œufs restants avec le sucre glace, puis incorporez-leur délicatement la noix de coco râpée.
- Étalez cette meringue sur toute la surface de la tarte et repassez 10 mn à four plus chaud à 240°C (Th.8) pour faire blondir.
- Laissez refroidir et servez.

F.O.D./CEDUS



Sylvie VERNICHON/CEDUS

Tarte aux figues à la crème de figues

Pour 6 à 8 personnes - Préparation : 25 mn - Cuisson : 50 mn - Repos : 1h

1 kg de petites figues noires allongées
Un peu de beurre pour la tourtière

Pour la pâte :
2 figues sèches
150 g de farine
30 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
75 g de beurre froid
2 jaunes d'œufs
2 c. à soupe d'eau

Pour la crème :
30 cl de lait entier
4 jaunes d'œufs
40 g de sucre en poudre et 2 c. à soupe
1/2 c. à café de vanille en poudre
1 c. à soupe de maïzena
60 à 80 g de confiture de figues

- Pour préparer la pâte, coupez le petit morceau dur de la queue des figues sèches et coupez-les en dés. Mixez-les au robot avec la farine, le sucre, le sel, le beurre, les jaunes d'œufs et 2 c. à soupe d'eau jusqu'à formation d'une pâte homogène qui se mette en boule. Laissez reposer 1h au frais.
- Préparez la crème de figues en faisant chauffer le lait dans une casserole. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et 40 g de sucre en poudre jusqu'au blanchiment, puis ajoutez la vanille en poudre et la maïzena.
- Délayez peu à peu avec le lait chaud, reversez dans la casserole et faites cuire jusqu'à obtention d'une crème lisse, sans cesser de remuer à la cuillère en bois (5 mn environ). Retirez du feu, incorporez la confiture de figues, délayez soigneusement et laissez refroidir. Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Beurrez une tourtière de 26 à 28 cm de diamètre. Abaissez la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Repliez le pourtour en cordon et guillochez-le avec le plat d'une fourchette.
- Piquez le fond avec les dents d'une fourchette. Mettez un disque de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrez-le de légumes secs destinés à cet usage. Enfournez à mi-hauteur et faites cuire le fond de tarte 20 mn.
- Pendant ce temps, lavez les figues, coupez-les en 4, du côté queue, pour les ouvrir en «fleurs». Au sortir du four (ne pas l'éteindre), délestez le fond de tarte des légumes secs et du papier sulfurisé, puis étalez-y la crème de figues et disposez-y les figues debout entrouvertes. Saupoudrez avec 2 c. à soupe de sucre en poudre, puis enfournez à nouveau 20 à 25 mn.
- Servez une fois que la tarte refroidie.

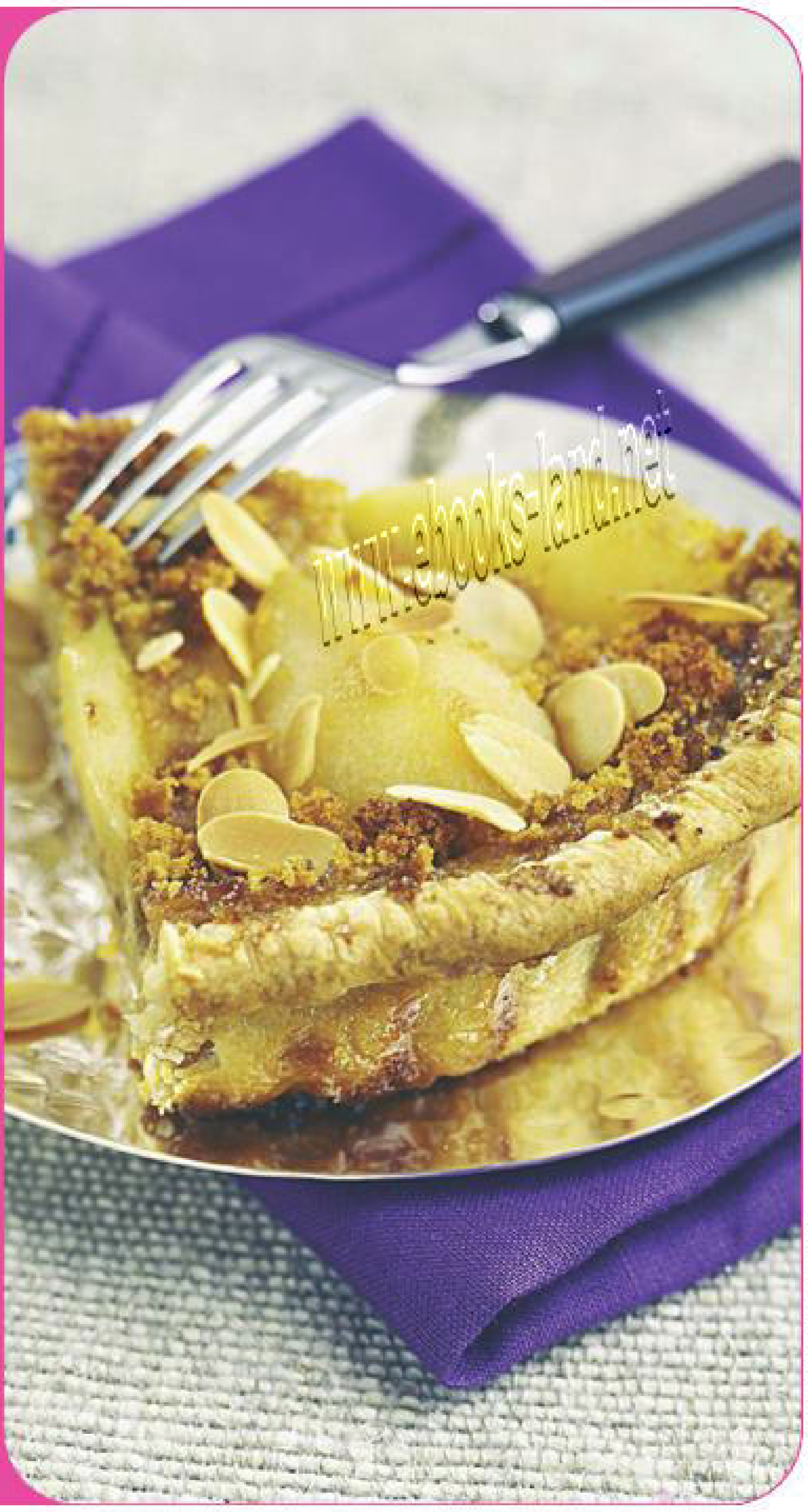
Tarte aux poires à la crème de pain d'épices

Pour 8 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 35 mn - Réfrigération : 15 mn

300 g de pâte brisée à étaler ou prête à l'emploi
4 poires juteuses mais fermes
1 citron
1 blanc d'œuf
2 c. à soupe d'amandes effilées
20 g de beurre et 1 noix pour la tourtière
3 c. à soupe de sucre en poudre

Crème fine au pain d'épices
75 g de beurre mou
75 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
1 c. à soupe de fécule ou de maïzena
50 g de pain d'épices artisanal sans croûte
10 cl de crème liquide

- Préchauffez le four à 210°C (Th.7). Si vous utilisez une pâte brisée à étaler, beurrez une tourtière et parsemez le fond de 1 c. à soupe de sucre en poudre.
- Abaissez la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur et garnissez-en la tourtière. Si vous utilisez une pâte prête à l'emploi, mettez-la dans le moule non beurré avec son papier sulfurisé. Piquez le fond avec les dents d'une fourchette et badigeonnez-le avec le blanc d'œuf légèrement battu.
- Laissez sécher pour isoler le fond, puis placez au réfrigérateur jusqu'à utilisation. Mixez le pain d'épices pour le réduire en chapelure. Réservez-en un peu pour le décor.
- Préparez la crème au pain d'épices : dans une terrine, travaillez au batteur électrique le beurre mou en pommade avec le sucre en poudre, puis incorporez les jaunes d'œufs, la fécule, la chapelure de pain d'épices et enfin la crème liquide. Coupez les poires en 4, pelez-les, évidez-les pour éliminer le cœur et les pépins, puis citronnez-les aussitôt pour les empêcher de noircir.
- Sortez le fond de tarte du réfrigérateur et versez-y la crème de pain d'épices en lissant la surface. Disposez alors les morceaux de poire en rosace, côté bombé vers le haut, en les enfonçant légèrement.
- Parsemez d'amandes effilées, de petites noisettes de beurre, de la chapelure de pain d'épices réservée et d'un voile de sucre en poudre. Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 10 mn. Baissez alors le four à 180°C (Th.6) et poursuivez la cuisson 20 à 25 mn.
- Laissez refroidir avant de servir.



Rina NURRA/CEDUS

Tarte des îles

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn - Cuisson : 12 mn

- 1 pâte brisée
- 2 kiwis
- 100 g de framboises
- 150 g d'ananas au sirop
- 40 g de fécule de maïs
- 100 g de sucre en poudre
- 400 ml de lait de coco
- 4 jaunes d'œufs
- 1 c. à café de vanille en poudre
- Quelques feuilles de citronnelle

- Préchauffez votre four à 220°C (Th.7-8). Découpez 4 ronds dans la pâte sablée, déposez-les dans des moules à tartelettes. Faites-les cuire environ 11 mn à blanc.
- Préparez la crème pâtissière en faisant bouillir le lait, la citronnelle et la vanille. Dans un saladier, battez les jaunes, le sucre et la fécule.
- Versez dessus petit à petit le lait de coco en mélangeant. Faites bouillir 1 à 2 mn. Retirez les feuilles de citronnelle. Laissez refroidir et versez dans les moules à tartelettes.
- Répartissez dessus les fruits (ananas, framboises et kiwi) et décorez avec de la citronnelle ciselée puis servez.

www.ebooks-land.net

Herta

F.O.D./CEDUS

Tarte à la compote de bananes

Pour 6 à 8 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 30 mn - Repos : 1h

Pour la pâte :
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œufs
- 5 c. à soupe d'eau

Pour la garniture :
- 8 bananes
- 60 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- Le jus de 1 orange
- 50 g de sucre roux en poudre
- 1 gousse de vanille
- 5 cl de rhum ambré

Pour le décor :
- Étoiles de carambole

- Pour préparer la pâte, incorporez dans un saladier la farine, le sel, le sucre en poudre, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et le beurre. Amalgamez sans trop travailler la pâte, en incorporant 5 c. à soupe d'eau froide. Roulez en boule, enveloppez de film alimentaire et laissez reposer 1h au réfrigérateur.

- Pendant ce temps, préparez la compote de bananes : épluchez les fruits et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une poêle et jetez-y aussitôt les bananes. Faites-les revenir sur feu assez vif, saupoudrez-les avec le sucre, ajoutez le jus d'orange et faites-les caraméliser légèrement. Fendez la gousse de vanille en 2, raclez-la bien et incorporez les petites graines noires à la compote de bananes. Faites chauffer le rhum puis arrosez la compote de bananes et flambez. Réservez. Préchauffez le four à 200°C (Th.6-7).

- Abaissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm, piquez le fond avec les dents d'une fourchette et garnissez-en une tourtière préalablement beurrée de 26 cm de diamètre, côté piqué vers le fond. Repliez le pourtour en cordon. Posez un disque de papier sulfurisé sur la pâte, lestez-le de légumes secs réservés à cet usage, enfournez à mi-hauteur et faites précuire le fond de tarte à blanc 25 mn. 5 mn avant la fin, retirez le papier et les légumes secs.

- Retirez le fond de tarte du four. Mettez en position gril. Garnissez le fond de tarte avec la compote de bananes et saupoudrez la surface de sucre roux.

- Protéger le pourtour de la tarte avec du papier aluminium et remettez au four 5 mn, juste sous le gril. Avant de déguster tiède, décorez d'étoiles de carambole.

Tartelettes poires et chocolat noisette

Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn

- 1 boîte de crème liquide chocolat noisette
- 2 poires
- 50 g de sucre en poudre
- 1/2 citron
- 12 noisettes
- 2 verres d'eau
- 1 rouleau de pâte sablée ou brisée

- Préchauffez le four à 200°C (Th.7). Épluchez les poires, coupez-les en tranches et faites-les cuire 5 mn dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et 2 verres d'eau. Égouttez.

- Beurrez 4 petits moules à tarte. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette et déposez des haricots ou du riz pour empêcher la pâte de gonfler. Faites cuire 10 à 15 mn au four. Laissez refroidir.

- Pendant ce temps, concassez les noisettes puis faites-les dorer dans une poêle. Au moment de servir, remplissez de crème liquide au chocolat les tartelettes. Recouvrez enfin de quelques tranches de poire et noisettes grillées.

www.ebooks-land.net

Mont Blanc

Tarte noix de pécan et sauce chocolat

Pour 6 à 8 personnes - Préparation : 30 mn - Cuisson : 25 mn
Réfrigération : 10 mn

Pour la pâte sablée :
125 g de beurre
250 g de farine
40 g de sucre en poudre
2 jaunes d'œufs
50 g de noix de pécan concassées
5 cl d'eau
1 c. à café de sel

Pour la garniture :
33 cl de sauce chocolat
15 g de beurre
2 œufs
40 g de sucre en poudre
50 g de noix de pécan concassées

- Pour préparer la pâte sablée, faites ramollir le beurre. Placez la farine dans un récipient puis formez un petit puits. Ajoutez le beurre très ramolli, le sucre, les noix de pécan, le sel et les jaunes d'œufs.
- Malaxez la pâte du bout des doigts et formez une boule. Ajoutez ensuite un peu d'eau et malaxez à nouveau pendant 3 mn. Placez la boule de pâte 10 mn au réfrigérateur.
- Dans un récipient, préparez la garniture en battant les 2 œufs avec 20 g de sucre. Versez l'intégralité de la sauce chocolat et mélangez. Placez dans une poêle 20 g de sucre, les noix de pécan et le beurre. Faites chauffer sans cesser de mélanger. Dès que les noix caramélisent, ôtez la poêle du feu. Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Pétrissez la pâte sablée et formez un cercle. Disposez la pâte dans un moule à tarte (ou dans plusieurs moules), piquez-la et faites-la cuire à blanc 10 mn. Laissez refroidir.
- Répartissez ensuite la sauce chocolat sur la pâte à tarte en dispersant sur le dessus les noix de pécan caramélisées. Faites cuire 25 mn dans le four.
- Dégustez froide.

www.ebooks-land.net

Elle & Vire

Petits plaisirs

À dérouler !

Les immanquables

Idéales pour réaliser les tartes avec des fruits, des légumes juteux ou une garniture à base de lait, les pâtes Trésor de Grand Mère sont 20% plus épaisses. Avec elles, finies les tartes aux fruits ou aux légumes dont le fond reste mou et tout blanc.

Herta, pâte feuilletée et pâte brisée Trésor de Grand Mère, 1,60 € environ.

Simplicité et originalité

Avec ses inclusions de tomates et d'origan, la pâte brisée donnera aux préparations un bon goût de Provence. Tarte aux courgettes, aux poireaux, au chèvre ou encore à la tapenade, elle s'accommode de mille ingrédients. Quant à sa cousine sablée, elle prend la couleur et le goût du chocolat pour apporter une touche originale aux desserts.

Claude Léger, Ma Pâte brisée ou Sablée, 1,35 € environ l'unité.

PLUS

Saveurs **ensoleillées**

Le thym et le basilic soulignent les saveurs gourmandes de cette tarte aux rondelles de chèvre fondant et aux courgettes grillées déposées sur un fond de pâte brisée pur beurre. D'une extrême finesse, c'est un véritable petit rayon de soleil aux repas hivernaux.

Picard, tarte fine courgettes et fromage de chèvre, 2,70 € environ.

Petites mais **goûteuses**

Fidèle à son savoir-faire, au service de la qualité et du goût, Puget a sélectionné les meilleures olives de table pour offrir un produit inimitable. Proposées en bocal, ces olives vertes dénoyautées trouvent aussi bien leur place dans un cake que sur une tarte aux anchois ou aux tomates.

Puget, Olives Vertes Dénoyautées, 2 € environ.

Bouquets sucrés

Savoureuses pastilles

Pour en finir avec les larges tablettes de chocolat pâtissier à briser à coup de rouleau à pâtisserie pour obtenir les morceaux nécessaires aux cakes à base de pépites chocolatées, De Neuville propose des pastilles de chocolat. Et pour que tout le monde trouve «pastilles à son goût», elles se déclinent en version au lait ou noir.

De Neuville, pastilles de chocolat, 6,25 € environ le sachet de 250 g.

Trio gagnant

Parfaite pour personnaliser les tartes sucrées, cette nouvelle gamme se compose de sucre de canne et d'extraits naturels. Ainsi, celle aux extraits de chocolat n'a pas son pareil pour sublimer les tartes aux abricots ou à la noix de coco, quant à celle à la vanille, ellle donne une touche incomparable aux cakes faits maison.

Daddy, sucre Sélection, à partir de 3,50 € environ.

L'incontournable

Très onctueux et d'un fondant incomparable, ce chocolat est unique pour réussir tous les desserts. Qu'il soit utilisé concassé pour préparer de délicieux cakes aux morceaux de chocolat ou comme fond chocolaté dans certaines tartes, il satisfait tous les gourmands.

Nestlé dessert, chocolat noir, 2,20 € environ la tablette de 200 g.

Rapidité

À cuire au micro-ondes en moins de 5 mn (4 pour être exacte), ce cake au chocolat se révèle aussi moelleux que délicieux. Vendu avec un moule astucieux qui se monte en un tour de main, il ne demande rien d'autre que des appétits gourmands pour le dévorer.

Alsa, Cake au Chocolat, 5,20 € environ.

et grandes saveurs

Notes du Sud

C'est toutes les saveurs du Sud qui s'invitent à table et offrent à cette moutarde toute sa richesse. À la fois fruitée et corsée avec une pointe acidulée, elle trouve aisément sa place dans un fond de tarte aux tomates par exemple.
Maille, moutarde au Parmesan et au Basilic, 3,40 € environ le pot de 108 g.

Tarte traditionnelle

Incontestablement la plus classique des tartes salées, la quiche lorraine plaît au plus grand nombre. Celle proposée par Picard ne déroge pas à la règle. À base de jambon, crème fraîche, lardon et emmental, elle demande juste quelques minutes au four avant d'être dégustée.
Picard, quiche lorraine, 2,30 € environ.

E«thon»nant !

Spécialiste et leader incontesté du thon, Petit Navire présente une nouvelle saveur où le thon se mêle aux arômes du thym et du romarin. S'il peut parfaitement se déguster nature, il peut aussi rentrer dans la préparation d'une tarte au thon goûteuse et simple.

Petit Navire, thon au thym & romarin, 2,55 € environ.

Déjà tout prêt

Cœur fondant au caramel au beurre salé, savoureux gâteau au goût de chocolat, ce brownie a tout pour faire craquer les plus résistants. Proposé en petit paquet individuel, il peut être emmené partout. C'est bien connu, une envie de douceur peut survenir à tout moment.
Brossard, mini-brownie chocolat-caramel, 3,50 € environ.

Le vrai goût

Tous les amateurs le savent, un bon gâteau est un gâteau moelleux. Pour satisfaire ses consommateurs, Ker Cadélac innove avec un produit particulièrement fondant et riche en saveurs. Il a d'ailleurs été baptisé «Le Moelleux». C'est le gâteau familial par excellence, simple et convivial, à partager en toute occasion, au goûter comme au petit déjeuner.
Ker Cadélac, Le Moelleux, 2,65 € environ.

Miser sur l'onctuosité

Composée de plus de 14% d'amandes en poudre, cette crème n'est pas uniquement faite pour garnir les célèbres galettes des rois. Incroyablement crémeuse, elle possède toutes les qualités requises pour réaliser la fameuse tarte Bourdaloue ou encore une délicieuse tarte amandine.

Alsa, Crème Frangipane, 2,75 € environ.

Sucre exotique

Agrémenté de bâtons de cannelle finement broyés, ce sucre apporte aux tartes un délicieux arôme qui ne s'altère pas au moment de la cuisson. De quoi donner une vraie note d'exotisme à vos préparations. Présenté dans un Daypack, il peut se conserver un long moment sans risque de prendre l'humidité.
Béghin Say, sucre à la Cannelle, 2,70 € environ.

Deux sinon rien !

Plébiscités par les enfants, appréciés par les parents, les marbrés ont toujours autant la cote. Après le traditionnel marbré chocolat, Herta se dote désormais d'une nouvelle saveur : Vanille-Fraise. Préparée avec de la pulpe de fraise, cette nouvelle recette a à la fois un merveilleux goût et une délicieuse couleur. À mettre entre les mains de tous les gourmands.

Herta, marbré, 4,20 € environ.

Gaufrez-vous **de plaisir**

Tout *terrain*

Gaufres et gaufrettes à volonté et nettoyage facile grâce au jeu de plaques et aux éléments qui se démontent et passent au lave-vaisselle. *Moulinex, Snack'n clean, 60 € environ.*

Voici une bien belle et une bien bonne histoire belge que celle des gaufres. Tous les gourmands peuvent l'accommoder à leur aise.

C'est parce qu'elle cuit dans son moule à deux faces à carreaux en relief, plus volontiers appelé moule à gaufres, que le look unique de cette pâtisserie traverse le temps et peut-être aussi à cause de la délicieuse odeur qu'elle dégage à la cuisson puis lors du nappage sucré qui fond tranquillement...

La légende veut que la gaufre de Liège soit l'œuvre du cuisinier du prince Geoffrey de Liège au XVII^ème

Ribambelle de parfums

Du sucre bien sûr pour saupoudrer vos gaufres, mais du sucre aux extraits de chocolat, de cannelle, de vanille de Madagascar, de violette ou parfumé à la barbe à papa... Miam, miam !
Daddy, sucre aromatisé Sélection 250 g, à partir de 3,50 € environ.

Gaufres au maroilles

Pour 6 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 15 mn

- 120 g de maroilles
- 100 g de pommes de terre râpées
- 100 g de farine
- 40 cl de crème fraîche
- Huile de noix
- Vinaigre de bière
- 3 œufs
- 5 g de sucre
- 2 g de sel

- Dans une terrine, battez les œufs avec la crème, le sucre et le sel. Incorporez la farine, la pâte doit être lisse et homogène.
- Ajoutez les pommes de terre râpées finement pressées et laissez reposer 2h au réfrigérateur.
- Le fer à gaufres doit être fortement chauffé puis huilé. Avec une petite louche, versez la quantité de pâte juste nécessaire pour remplir les cavités.
- Étalez de fins copeaux de maroilles écroûté au centre, puis recouvrez légèrement de pâte.
- Rabattez la partie supérieure du fer et faites cuire 3 mn de chaque côté.
- Servez avec une salade romaine et des carottes râpées.
- Assaisonnez avec 3 c. à soupe d'huile de noix et 1 c. à soupe de vinaigre de bière.
- Disposez les gaufres coupées en triangle et dégustez bien chaud.

Fauquet

Gaufres chocolat et coriandre

Pour 16 gaufres – Préparation : 20 mn – Cuisson : 30 mn

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique en poudre
- 75 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de cacao amer en poudre
- 3 œufs
- 100 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 1 c. à soupe de graines de coriandre

Pour la sauce :
- 100 g de chocolat riche en cacao
- 30 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème fraîche

- Versez le lait dans une casserole, ajoutez le beurre. Chauffez à feu doux jusqu'à ce que cela fonde.
- Mettez la farine dans une grande terrine et creusez un puits. Mettez-y le sel, la levure, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le cacao mélangés. Cassez-y les œufs et versez le beurre juste fondu.
- Délayez au fouet ou batteur électrique en versant le lait peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte fluide.
- Broyez grossièrement les graines de coriandre au robot, passez-les à la passoire. Incorporez-les à la pâte.
- Faites cuire les gaufres comme à l'accoutumée, en suivant les instructions du mode d'emploi du gaufrier électrique.
- Pendant la cuisson des gaufres, faites fondre le chocolat au bain-marie. Dès qu'il est onctueux, incorporez le sucre en poudre et la crème fraîche, puis délayez au fouet.
- Tenez la sauce au chaud.
- Brassez la pâte à chaque fois pour répartir équitablement la coriandre, puis versez-en 2 à 3 c. à soupe de manière à remplir le gaufrier au ras des alvéoles. Attention aux débordements !
- Laissez cuire 2mn30 sur la première face, retournez et laissez cuire 2 mn environ sur la seconde face.
- Lorsque les gaufres sont cuites, décollez-les à la spatule et déposez-les sur une grille à pâtisserie.
- Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- Nappez les gaufres tièdes avec un peu de sauce au chocolat.

www.ebooks-land.net

Caroline Martin/Cedus

Gaufres arlequin aux fruits confits

Pour 12 gaufres – Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn

- 40 cl de lait entier
- 75 g de beurre
- 225 g de farine
- 1 sachet de levure chimique en poudre
- 75 g de sucre en poudre
- 2 œufs

Pour la crème aux fruits confits :

- 50 cl de lait entier
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40 g de farine
- 200 g de macédoine de fruits confits

- Versez le lait dans une casserole, ajoutez le beurre et faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.
- Mettez la farine, la levure et le sucre dans une grande terrine, mélangez et creusez un puits. Cassez-y les œufs, puis délayez peu à peu avec le mélange lait-beurre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide.
- Laissez reposer 30 mn à 1h.
- Pendant ce temps, préparez la crème aux fruits confits : portez le lait à frémissement dans une casserole.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
- Dans une terrine, travaillez les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'au blanchiment, puis incorporez la farine.
- Délayez avec le lait chaud.
- Reversez la préparation dans la casserole, portez sur feu doux et faites cuire sans cesser de mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme, puis versez la crème pâtissière par-dessus et mélangez délicatement.
- Hachez finement la moitié des fruits confits et incorporez-les à la crème. Réservez.
- Faites cuire les gaufres en versant 2 à 3 c. à soupe de pâte de manière à remplir le gaufrier au ras des alvéoles.
- Laissez cuire 2mn30 sur la première face, retournez et laisser cuire environ 2 mn sur la seconde face.
- Lorsque les gaufres sont bien dorées, décollez-les à l'aide d'une spatule et déposez-les sur une grille à pâtisserie : elles vont durcir en quelques secondes.
- Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- Disposez les gaufres sur un plat de service et garnissez-les avec la crème aux fruits confits.
- Décorez avec les fruits confits restants coupés en petits dés et servez.

Michel Bury/Cedus

www.ebooks-land.net

Gaufres à l'anis vert

Pour 16 gaufres – Préparation : 30 mn – Cuisson : 8 mn – Repos : 30 mn

- 1/2 l de lait
- 100 g de beurre
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique en poudre
- 100 g de sucre en poudre + 1 c. à soupe
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de graines d'anis vert
- 2 c. à soupe d'apéritif anisé
- Sucre glace

- Versez le lait dans une casserole, ajoutez le beurre et faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Mélangez la farine, la levure et le sucre en poudre dans un saladier et creusez un puits. Cassez-y les œufs, puis délayez avec le mélange lait-beurre, au fouet ou au batteur électrique, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide.
- Broyez légèrement les graines d'anis vert avec 1 c. à soupe de sucre en poudre au mortier ou en leur donnant quelques tours de moulinette électrique à herbes. Incorporez-les à la pâte ainsi que l'apéritif anisé. Délayez bien et laissez reposer 30 mn à 1h.
- Faites cuire les gaufres comme à l'accoutumée, en versant 2 à 3 c. à soupe de pâte de manière à remplir le moule à gaufres au ras des alvéoles.
- Laissez cuire environ 2mn30 sur la première face, retournez les gaufres et terminez la cuisson 2 mn environ sur la deuxième face.
- Lorsque les gaufres sont cuites et dorées, décollez-les à la spatule et laissez-les tiédir sur une grille à pâtisserie.
- Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- Dressez les gaufres sur un plat de service et saupoudrez-les de sucre glace.
- Servez-les tièdes ou froides.

F.O.D/Cedus

Gaufres aux pistaches

Pour 20 gaufres – Préparation : 20 mn – Cuisson : 40 mn – Repos : 30 mn

- 1/2 l de lait
- 100 g de beurre
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 125 g de pistaches mondées non salées
- Sucre glace

- Versez le lait dans une casserole, ajoutez le beurre et faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.
- Mettez la farine, la levure et le sucre dans une grande terrine, mélangez et creusez un puits. Cassez-y les œufs, puis délayez peu à peu avec le mélange lait-beurre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide.
- Laissez reposer la pâte environ de 30 mn à 1h.
- Broyez grossièrement les pistaches au robot et incorporez-les à la pâte avant de faire cuire les gaufres.
- Faites cuire les gaufres comme à l'accoutumée, en suivant les instructions du mode d'emploi du gaufrier.
- Versez 2 à 3 c. à soupe de pâte de manière à remplir le gaufrier au ras des alvéoles et en veillant à une répartition équitable des pistaches.
- Laissez cuire 2mn30 environ sur la première face, retournez et laissez cuire environ 2 mn sur la seconde face.
- Lorsque les gaufres sont bien dorées, décollez-les à la spatule et déposez-les sur une grille à pâtisserie : elles durcissent en quelques secondes.
- Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.
- Disposez les gaufres sur le plat de service, saupoudrez-les de sucre glace et servez-les encore tièdes.

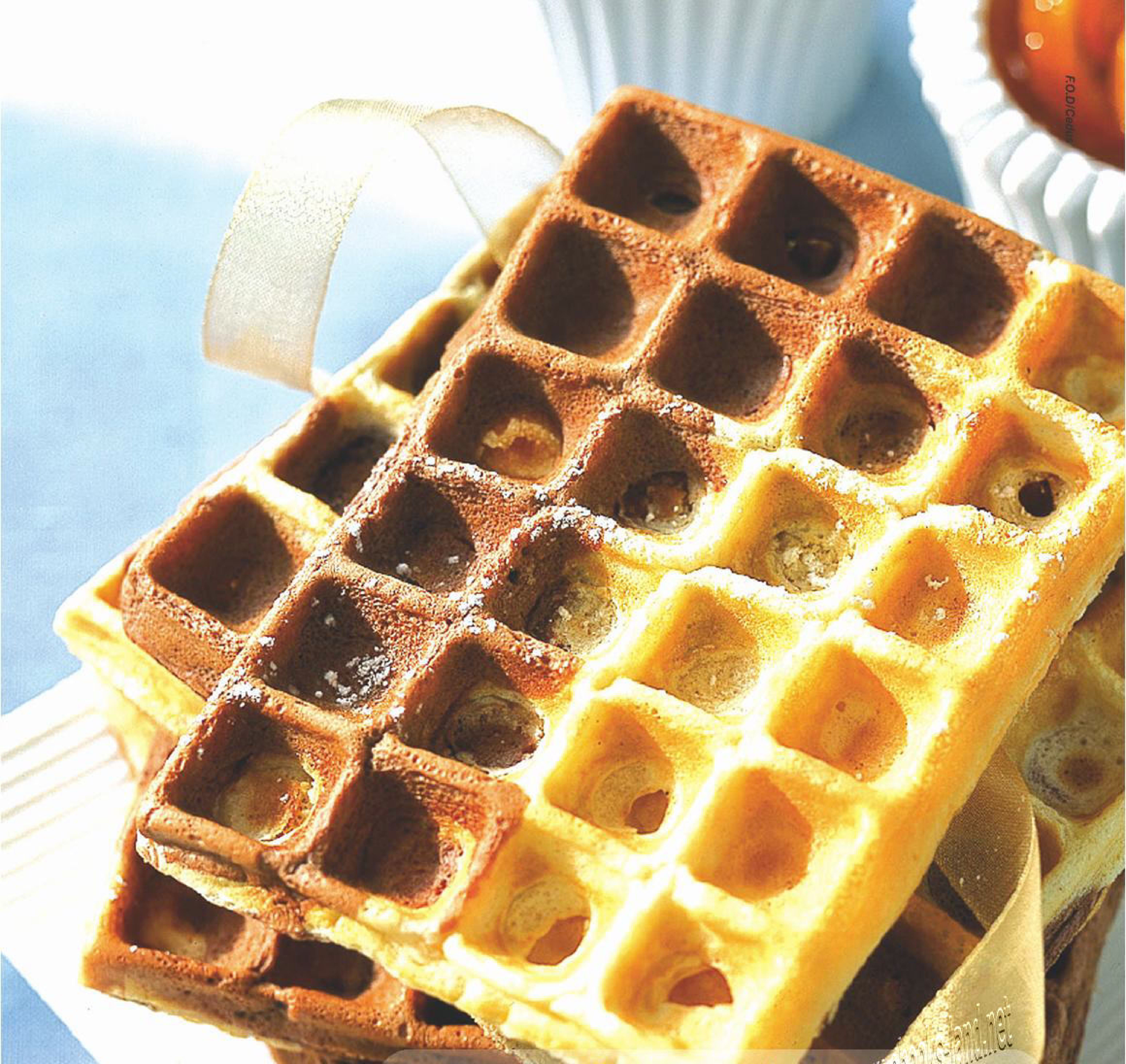
Caroline Martin/cedus

siècle. C'est en effet à sa demande que le cuisinier se lance dans la cuisson d'une sorte de pâte à brioche complétée de sucre perlé. Le parfum de vanille qui s'en dégage vient ravir le prince. Il n'en faut pas plus pour que sa trouvaille entre dans les traditions culinaires de la région de Liège et s'empare rapidement de l'entier royaume de Belgique.

Toujours au Nord mais en version salée, les Pays-Bas ont dans le même temps leurs gaufres constituées de morceaux de pain rassis. Peu à peu, la recette se développe et se fourre au gouda. Mais elles existent aussi en version sucrée, plate et fourrée d'un mélange à base de cannelle et de caramel. Ce produit très populaire qui n'est autre qu'une gaufre au sirop porte le doux nom de stroopwafels. En France, on parle de gaufre d'or.

Faites votre choix ! Parmi les préparations chaudes, vous trouvez la gaufre de Bruxelles à base de lait et de farine fermentante, croustillante, saupoudrée de sucre semoule, de crème fouettée ou de fruits ou la gaufre molle ou encore la fameuse gaufre de Liège avec le sucre incorporé à la pâte. Quant aux préparations froides, c'est-à-dire les gaufrettes, il s'agit de galettes dont la recette se base sur celle du quatre-quarts et peut se fourrer de miel ou de sirop vanillé. C'est à croquer !

Virginie Legourd



Gaufres bicolores

www.ebooks-land.net

Pour 16 gaufres – Préparation : 10 mn – Cuisson : 30 mn

300 g de farine	100 g de beurre
1 pincée de sel	1/2 l de lait
80 g de sucre en poudre	1 c. à soupe de cacao amer en poudre
1 sachet de levure chimique	Sucre glace
3 œufs	

- Versez le lait dans une casserole, ajoutez le beurre et faites chauffer sur feu doux jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.
- Mettez la farine, la levure et le sucre dans une grande terrine, mélangez et creusez un puits. Cassez-y les œufs, puis délayez peu à peu avec le mélange lait-beurre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse et fluide.
- Versez la moitié de cette pâte dans un autre saladier et incorporez le cacao. Délayez au batteur.
- Faites chauffer un gaufrier à plaques antiadhésives (si ce n'est pas le cas, beurrez le gaufrier entre chaque fournée).
- À l'aide de 2 petites louches (1 par pâte), versez une petite quantité de chaque pâte en même temps, du haut en bas de chaque côté des plaques du gaufrier, de manière à obtenir une gaufre bicolore.
- Faites cuire les gaufres et saupoudrez-les de sucre glace au fur et à mesure que vous les servez.

F.O.D/Ceria

LIVRAISON 48H *J'appelle le* **02 32 96 50 50** *ou je commande sur* **www.sport-elec.com**

3 Je fais mon choix en cochant la case correspondante ci-dessous

☐ BODY BEAUTIFUL MULTIFONCTION 2

SYSTÈME 2 EN 1

• 8 programmes dont 55 variations de programmes • ceinture multifonction munie d'électrodes intégrées • 4 électrodes adhésives • 2 canaux de puissance • 1 crème de massage 150 ml.

Appareil d'entretien musculaire fonctionnant soit avec la ceinture multifonction (dos, abdos, fessiers...) ou soit avec les électrodes adhésives pour tout le corps.

1 crème de massage électro-conductrice 150 ml fournie.

Fonctionne avec piles 3 x AA LR6 1,5V (non fournies).

JE SERAI DÉBITÉ DE : **129€**

+ 9€ de frais de port soit 138€.

Par carte bancaire : 46€, 46€, 46€. Par chèque, je vous envoie 3 chèques de 46€, chacun daté du jour de la commande. Le premier sera remis à réception de la commande, le second 30 jours après, le troisième 60 jours après.

☐ BODY CONTROL DUO MINCEUR

SPÉCIAL MUSCLES ABDOS - FESSIERS

• 4 programmes dont 79 variations de programmes • 8 électrodes "carbone" intégrées • 2 canaux de puissance.

Appareil d'entretien musculaire. Un ensemble short + ceinture pour le travail des muscles spécifiques des abdominaux et des fessiers.

1 crème de massage électro-conductrice 150 ml fournie.

Fonctionne avec piles 4 x 1,5 V (non fournies).

JE SERAI DÉBITÉ DE : **99€**

+ 8,50€ de frais de port soit 107,50€.

Par carte bancaire : 37,50€, 35€, 35€. Par chèque, je vous envoie 3 chèques : le 1er de 37,50€ et les 2 suivants de 35€ chacun daté du jour de la commande. Le premier sera remis à réception de la commande, le second 30 jours après, le troisième 60 jours après.

TOTAL DE MA COMMANDE = ... € TTC

ENT / 802

Nom : .... Prénom : .... Tél. : ....

Adresse : ....

Code postal : .... Ville : ....

A remplir si vous réglez par carte bancaire

N° carte : ________ Expire fin : ____ N° de cryptogramme* : ___ Signature :

* 3 derniers chiffres situés au dos de votre carte à côté de votre signature

Je renvoie ce bon à : SPORT-ELEC® Institut - 31 Rue du Val Breton - BP 35 - 27520 BOURGTHEROULDE - France

Tél. :+ 33 (0)2 32 96 50 50 - Fax : +33 (0)2 32 96 50 59 - www.sport-elec.com

Prix TTC - Tarifs valables en France métropolitaine uniquement - SPORT-ELEC® Institut

"Conformément à la loi informatique et libertés N∞78-17 du 6 janvier 1978", vous pouvez sur simple demande, refuser que vos coordonnées soient transmises à des fins de communication commerciale

Vous bénéficiez d'un droit de rétractation de 7 jours à compter de la réception de vos envois

Carpaccio de taureau de Camargue roulé au cigare de parmesan et tapenade noire

Taureau de Camargue AOC/IGP

Crème de potiron au jambon cru

Consorcio Serrano

Chiffonna de jambon de Bayonne à l'œuf mollet aux noisettes

www.ebooks-land.net
Jambon de Bayonne IGP

Fougasse aux anchois et aux tomates séchées

Puget

Cuisine revue

Recette / Entrée

Fougasse aux anchois et aux tomates séchées

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn – Repos : 2h20

- 500 g de farine
- 20 g de levure de boulanger
- 10 cl d'eau
- 4 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
- 6 filets d'anchois à l'huile
- 50 g de tomates séchées
- 1/2 c. à café de sel

- Versez la farine dans un saladier.
- Formez un puits et versez 3 c. à soupe d'huile d'olive, le sel et la levure délayée dans l'eau tiède.
- Mélangez et pétrissez à la main jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse et élastique.
- Couvrez d'un torchon humide et laissez-la lever pendant 2h à température ambiante.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Dans le saladier, pétrissez à nouveau la pâte pour la faire retomber puis séparez-la en 2.
- Travaillez chaque boule sur un plan fariné.
- Étalez au rouleau en formant 2 pièces ovales.
- Répartissez sur l'une d'elles les anchois posés en diagonale et les tomates coupées en petits morceaux.
- Posez dessus la deuxième abaisse de pâte et incisez jusqu'au fond de la pâte en formant 6 trous.
- Posez dessus un torchon humide et laissez reposer à nouveau 20 mn.
- Recouvrez la plaque du four d'un papier sulfurisé.
- Posez la pâte dessus et badigeonnez-la d'eau mélangée avec 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Cuisine revue

Recette / Entrée

Crème de potiron au jambon cru

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn
Cuisson : 25 mn

- 1,5 kg de potiron
- 50 cl de crème fraîche
- 8 tranches de jambon cru
- 100 g de fromage de brebis type machego
- Sel, poivre
- Noix de muscade

- Pelez le potiron, éliminez la partie filandreuse et coupez la chair en morceaux.
- Ajoutez 1/3 de litre d'eau et faites cuire à couvert pendant 20 mn à feu moyen.
- Ajoutez la crème, le sel, le poivre et un peu de noix de muscade.
- Passez au mixer.
- Faites dorer les tranches de jambon au four sur un papier cuisson jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- Versez le velouté dans des bols individuels et décorez avec un croustillant accompagné de copeaux de fromage.

Consorcio Serrano

Cuisine revue

Recette / Entrée

Chiffonna de jambon de Bayonne à l'œuf mollet aux noisettes

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 35 mn

- 600 g de navets
- 200 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1/2 l de bouillon de volaille
- 15 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 4 tranches fines de poitrine fumée
- 1 sachet de croûtons

- Faites cuire les 4 gros œufs 5 mn dans l'eau bouillante salée, rafraîchissez-les aussitôt sous l'eau froide puis écaillez-les délicatement.
- Broyez les noisettes et mettez-les dans une assiette.
- Battez le petit œuf dans une assiette avec une fourchette.
- Passez délicatement les œufs mollets dans l'œuf battu puis dans les noisettes broyées.
- Faites frire les œufs 20 s dans un bain d'huile bouillante puis égouttez-les sur un papier absorbant.
- Enroulez chaque œuf avec une tranche de jambon de Bayonne et servez aussitôt avec une salade d'herbes.

Jambon de Bayonne IGP

Cuisine revue

Recette / Entrée

Carpaccio de taureau de Camargue roulé au cigare de parmesan et tapenade noire

http://ebooks-land.net

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 8 mn

- 4 tranches de jambon de Bayonne
- 4 gros œuf et 1 petit œuf
- 60 g de noisettes

- Préchauffez le four à 200°C (Th.6).
- Répartissez le parmesan râpé en forme de petits ronds sur une plaque antiadhésive.
- Mettez-les à cuire 8 à 10 mn au four.
- Sortez la plaque, laissez légèrement refroidir puis décollez les disques de fromage et roulez-les délicatement en forme de cigare.
- Mélangez le jus de citron avec l'huile d'olive, la branche de sarriette, du sel et du poivre.
- Taillez le filet de taureau en très fines tranches.
- Mettez-les dans un plat et versez la marinade dessus.
- Laissez mariner 30 mn au frais.
- Au moment de servir, roulez les tranches autour des cigares de parmesan et servez avec la tapenade noire.

Taureau de Camargue AOC/IGP

Terrine à l’emmental et aux petits légumes

Emmentalissime

Crème de yaourt aux courgettes et au persil

Fabrice Subiros/Daregal

Tartine de rocamadour au miel et huile de noix

www.ebooks-land.net

Rocamadour

Blinis exotiques

Saint Mamet

Cuisine revue

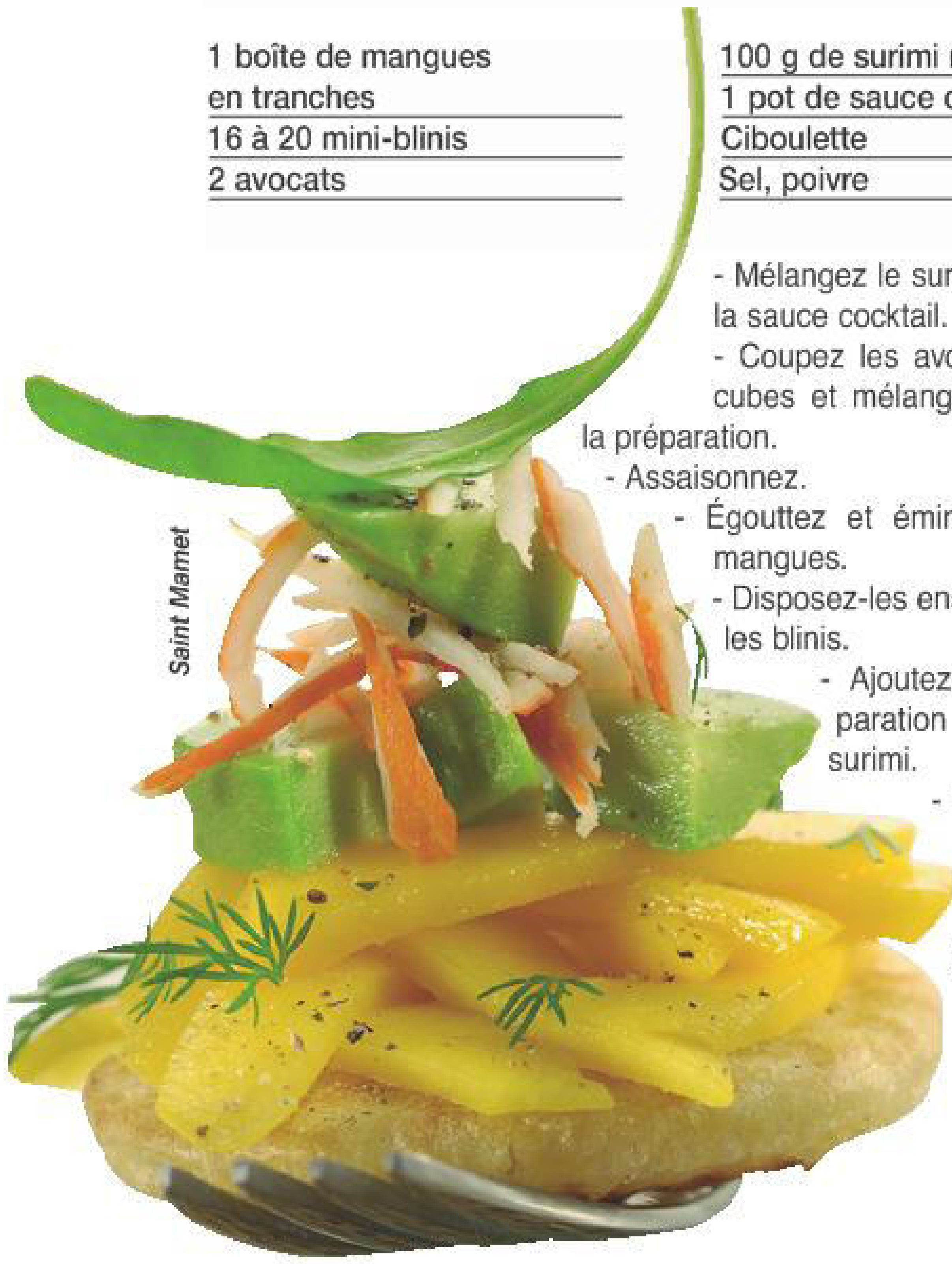
Recette / Plat

Blinis exotiques

Pour 6 personnes – Préparation : 15 mn

- 1 boîte de mangues en tranches
- 16 à 20 mini-blinis
- 2 avocats
- 100 g de surimi râpé
- 1 pot de sauce cocktail
- Ciboulette
- Sel, poivre

- Mélangez le surimi avec la sauce cocktail.
- Coupez les avocats en cubes et mélangez-les à la préparation.
- Assaisonnez.
- Égouttez et émincez les mangues.
- Disposez-les ensuite sur les blinis.
- Ajoutez la préparation avocat-surimi.
- Décorez avec de la ciboulette.



Saint Mamet

Cuisine revue

Recette / Entrée

Crème de yaourt aux courgettes et au persil

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn
Réfrigération : 1h

- 4 sucrines
- 4 courgettes
- 4 yaourts à la grecque
- Le jus de 1 citron vert
- 2 c. à soupe d'ail surgelé
- 4 c. à soupe de persil surgelé
- Sel, poivre

- Lavez les sucrines et coupez-les en 4 puis réservez.
- Rincez les courgettes, coupez les extrémités et râpez-les.
- Versez les yaourts dans une jatte.
- Incorporez le jus de citron, l'ail puis 3 c. à soupe de persil.
- Ajoutez les courgettes râpées et conservez-en 2 c. à soupe pour la décoration.
- Salez puis poivrez.
- Émulsionnez au fouet et laissez 1h au réfrigérateur.
- Versez la crème dans des verrines individuelles.
- Ajoutez les courgettes.
- Saupoudrez avec le reste du persil.
- Servez-les entourées de quartiers de sucrine.

Fabrice Subiros/Daregal

Cuisine revue

Recette / Entrée

Tartine de rocamadour au miel et huile de noix

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 5 mn

- 4 rocamadours
- 4 belles tranches de pain de campagne frais
- 4 c. à café d'huile de noix
- 4 c. à café de miel
- Quelques noix
- Fruits de saison pour accompagner

- Répartissez 1 c. à café d'huile de noix sur chaque tranche de pain.
- Faites-les griller pour caraméliser le sucre et le gluten que contient la mie de pain.
- Posez un rocamadour sur chaque tranche et tachetez-les de miel.
- Ajoutez quelques noix sur le dessus.
- Servez lorsque la tranche de pain est encore chaude accompagnée de quelques fruits de saison.

Rocamadour

Cuisine revue

Recette / Entrée

Terrine à l'emmental et aux petits légumes

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn
Réfrigération : 1h10

www.ebooks-land.net

- 10 tranches d'emmental
- 150 g de fèves épluchées
- 150 g de petits pois
- 150 g de haricots mange-tout
- 30 cl de bouillon de légumes
- 6 feuilles de gélatine
- Sel, poivre

- Goûtez le bouillon de légumes et arrangez l'assaisonnement à votre goût.
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Une fois réhydratées, faites-les fondre aux micro-ondes puis mélangez-les avec le bouillon.
- Dans une terrine, étalez une couche de film alimentaire.
- Versez un fond de bouillon puis placez au frais 5 mn pour le faire prendre.
- Sortez la terrine, disposez une couche d'haricots mange-tout puis versez un peu de bouillon.
- Disposez l'emmental découpé au préalable en fines tranches, puis ajoutez une couche de petits pois.
- Replacez la terrine 5 mn au frais.
- Renouvelez l'opération avec les fèves, le reste d'emmental, les petits pois et les haricots jusqu'à arriver en haut de la terrine.
- Laissez-la au moins 1h au frais.
- Démoulez-la, retirez le film alimentaire puis tranchez-la.
- Servez-la avec une once de vinaigrette.

Emmentalissime

Crozetots au beaufort

Alpina

Côte de bœuf sur lit de gros sel à la poêle

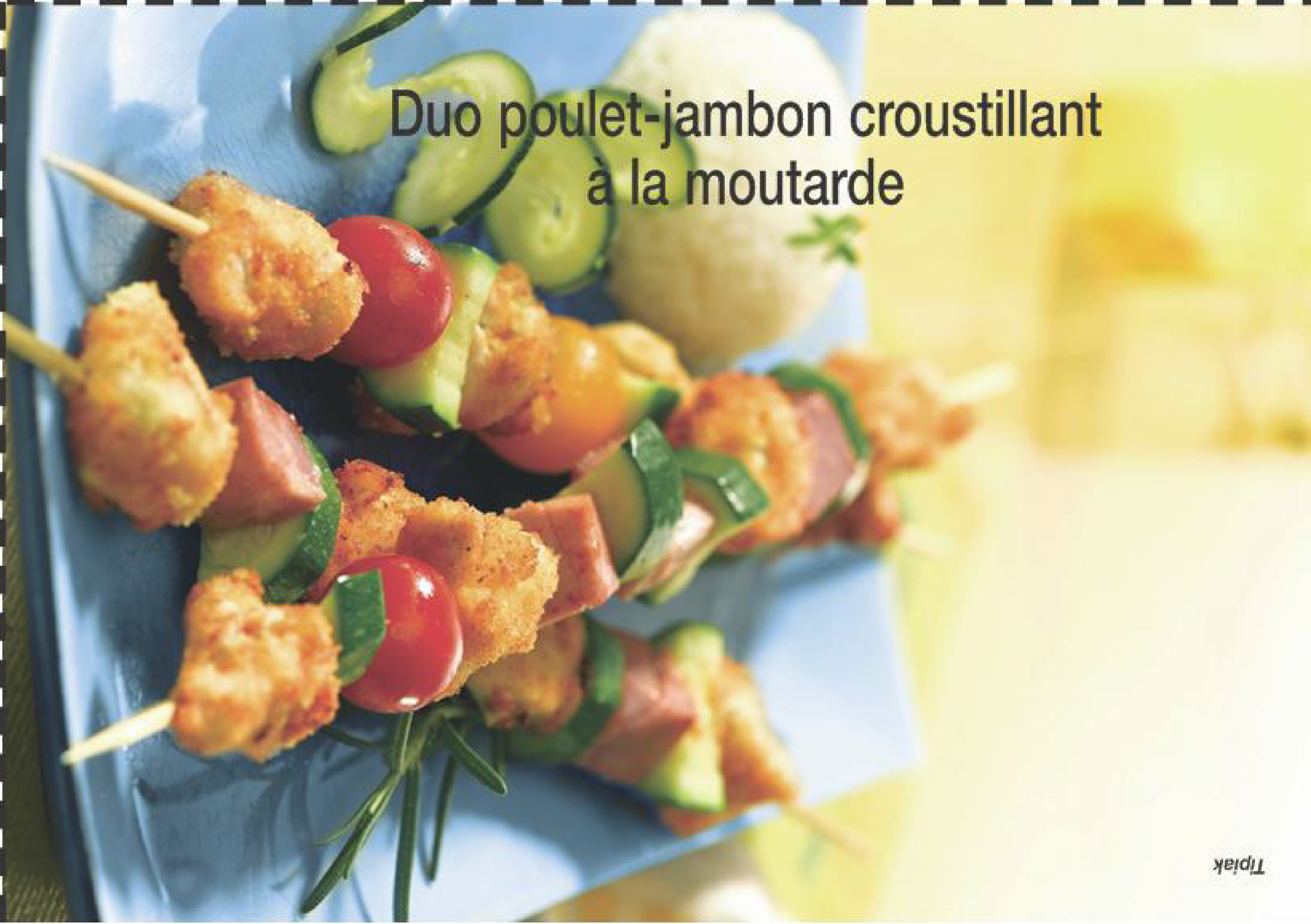
Cérébos

Galette paysanne aux épinards et roquefort

www.ebooks-land.net

Jean-Jacques Ader

Duo poulet-jambon croustillant à la moutarde



Tipiak

Recette / Plat

Duo poulet-jambon croustillant à la moutarde

Pour 4 à 6 personnes – Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

- 6 escalopes de poulet taillées en cubes
- 2 tranches épaisses de jambon taillées en dés de 1,5 cm d'épaisseur
- 4 c. à soupe de moutarde
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- Chapelure fine
- Huile végétale
- Sel, poivre

Tipiak

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Confectionnez une sauce avec la moutarde et la crème fraîche.
- Roulez les cubes de poulet dans la sauce puis dans la chapelure fine.
- Piquez les morceaux de viande sur une brochette en alternant jambon et poulet.
- Saisissez ces brochettes à la poêle avec un filet d'huile puis terminez leur cuisson au four pendant 10 mn environ.
- Servez chaud.

Recette / Plat

Côte de bœuf sur lit de gros sel à la poêle

Pour 4 personnes – Préparation : 5 mn – Cuisson : 20 mn

- 1 côte de bœuf de 1 kg
- Gros sel de Bayonne
- Romarin
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

- Enrobez la côte de bœuf d'huile d'olive et de romarin.
- Faites chauffer une poêle, versez-y une couche de gros sel.
- Laissez le sel devenir bien chaud et former une légère croûte.
- Disposez la pièce de viande et laissez cuire 10 mn de chaque côté.
- Servez avec des pommes de terre rissolées et parsemées de gros sel.

Cérébos

Recette / Plat

Galette paysanne aux épinards et roquefort

Pour 4 personnes – Préparation : 25 mn
Cuisson : 10 mn

- 2 œufs
- 100 g de roquefort AOC
- 50 g de crème
- 30 g de beurre
- 250 g de farine
- 300 g d'épinards
- 1/2 gousse d'ail rose de Lautrec
- 200 ml d'eau pétillante

- Mélangez la farine avec les œufs dans un plat creux.
- Incorporez l'eau pétillante jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Laissez reposer 20 mn.
- Faites cuire les galettes dans une poêle beurrée.
- Faites sauter les épinards au beurre et à l'ail.
- Ajoutez la crème et le roquefort et mélangez bien.
- Réservez au chaud.
- Coupez la galette par la moitié, recouvrez une moitié avec le mélange épinard-roquefort et recouvrez de l'autre moitié de la galette.
- Dressez sur une assiette accompagnée d'une salade de roquette et une vinaigrette à l'huile de noix.

Jean-Jacques Ader

Recette / Plat

Crozetots au beaufort

Pour 6 personnes – Préparation : 30 mn
Cuisson : 45 mn

- 250 g de crozets au sarrasin
- 50 cl de crème épaisse
- 250 g de beaufort râpé
- 250 g de comté râpé
- 3 gros oignons
- 25 g de beurre
- 250 g de lardons
- Sel, poivre

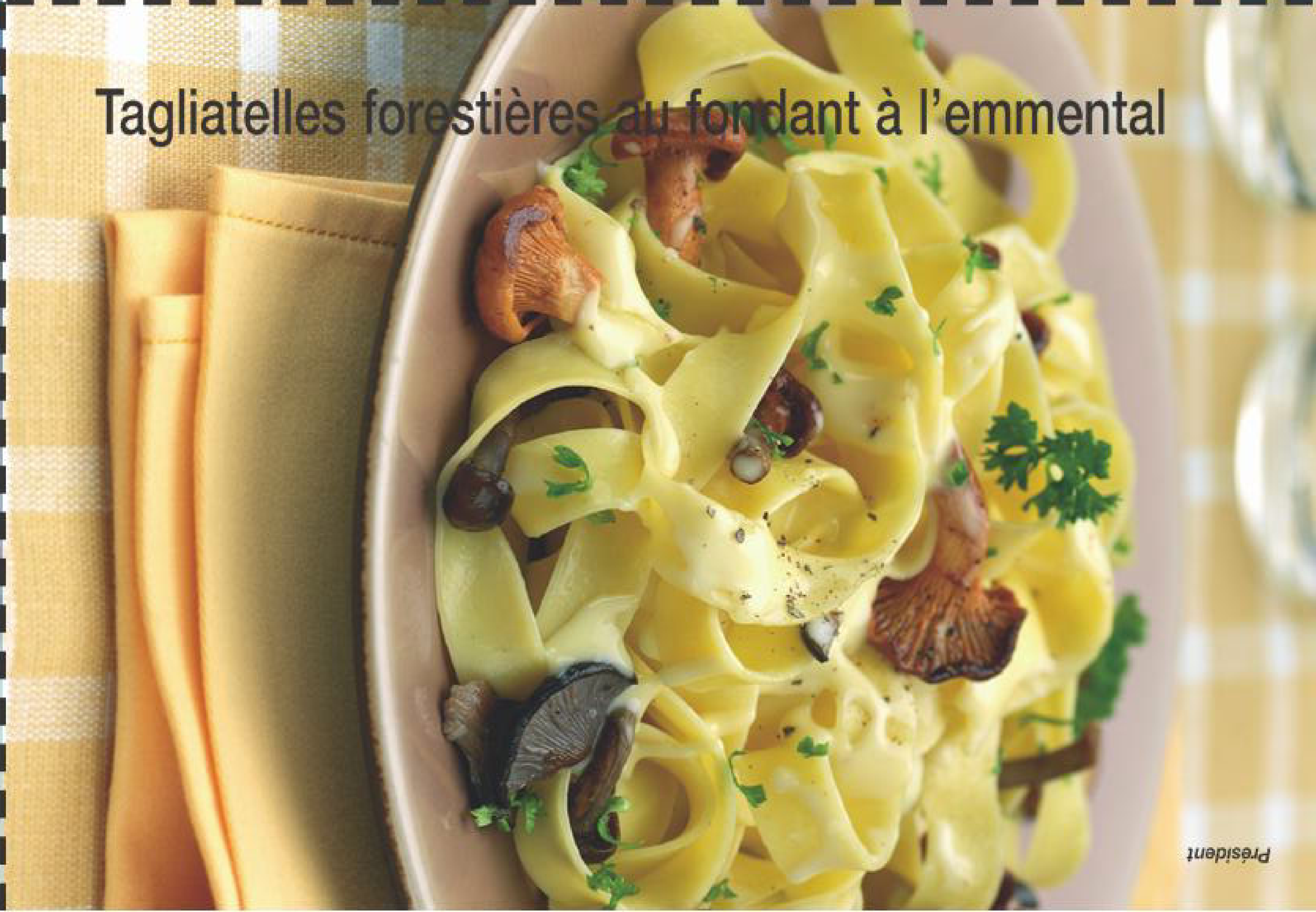
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau salée, versez les crozets puis laissez cuire 15 mn.
- Égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.
- Dans une casserole, portez à ébullition la crème, incorporez les fromages râpés et mélangez au mixeur à main afin d'obtenir un mélange homogène puis salez et poivrez.
- Émincez les oignons.
- Faites fondre le beurre dans une cocotte et ajoutez les oignons émincés et laissez compoter 20 mn.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Faites griller les lardons dans une poêle.
- Dans un saladier, mélangez les crozets, les oignons ainsi que la crème chaude.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Disposez le tout dans des ramequins individuels et enfournez 5 mn.
- Décorez avec les lardons grillés et servez chaud.

Alpina

Poires pochées meringuées

Gratin de patates douces au bleu

Baguette viennoise à la cassonade


Tagliatelles forestières au fondant à l'emmental

Cuisine revue

Recette / Plat

Tagliatelles forestières au fondant à l'emmental

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 15 mn

1 paquet de tagliatelles	de champignons surgelés
1 pot de fromage fondant à l'emmental	1 gousse d'ail
1 sachet de mélange	8 brins de persil
	2 c. à soupe d'huile
	Sel, poivre

- Démarrez la cuisson des tagliatelles.
- Faites chauffer dans une casserole un grand volume d'eau, salez et à ébullition, ajoutez les pâtes.
- Laissez cuire 8 mn.
- Hachez le persil et l'ail finement.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et versez le mélange de champignons surgelés.
- Remuez et faites-les colorer quelques minutes.
- Ajoutez l'ail haché en toute fin de cuisson.
- Placez au micro-ondes le pot de fondant à l'emmental sans l'opercule et sans le couvercle et faites chauffer 3 mn à puissance moyenne puis remuer.
- Égouttez les pâtes et répartissez-les dans les assiettes.
- Ajoutez sur chaque assiette de pâtes bien chaudes 1 c. à soupe de fromage fondu et mélangez.
- Garnissez le mélange avec les champignons et parsemez dessus le persil frais.
- Nappez le tout avec le restant du fromage fondu et servez.

Président

Cuisine revue

Recette / Plat

Gratin de patates douces au bleu

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 35 à 40 mn

700 g de patates douces	25 cl de lait
250 g de bleu	Sel, noix de muscade

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Épluchez puis lavez les patates douces.
- Ôtez la croûte du bleu et coupez-le en tranches.
- Découpez les patates douces en fines tranches.
- Garnissez un plat à gratin en alternant patates douces et bleu.
- Ajoutez le lait, le sel et la noix de muscade râpée.
- Faites cuire pendant environ 35 à 40 mn.
- Servez rapidement accompagné d'une salade verte.

Bresse Bleu

Cuisine revue

Recette / Dessert

Baguette viennoise à la cassonade

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 2h10

9 cl d'eau	1 c. à café de sel
65 g de cassonade	250 g de farine
35 g de beurre	2 cl de levure liquide
1 jaune d'œuf	

- Versez dans la cuve d'une machine à pain les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, cassonade, beurre et sel.
- Ajoutez ensuite la farine et la levure liquide.
- Placez la cuve dans la machine et sélectionnez le programme référant à un dorage faible et mettez en route.
- Une fois le temps écoulé, sortez la pâte et divisez-la en 4 parts égales que vous façonnez en baguettes.
- Déposez-les sur le support de cuisson «spécial baguette».
- Badigeonnez-les avec le jaune d'œuf battu puis incisez plusieurs fois les pâtons sur la largeur.
- Remettez la machine en marche jusqu'à ce que les baguettes apparaissent bien croquantes.
- Dégustez-les tièdes ou froides.

Panéo

Cuisine revue

Recette / Dessert

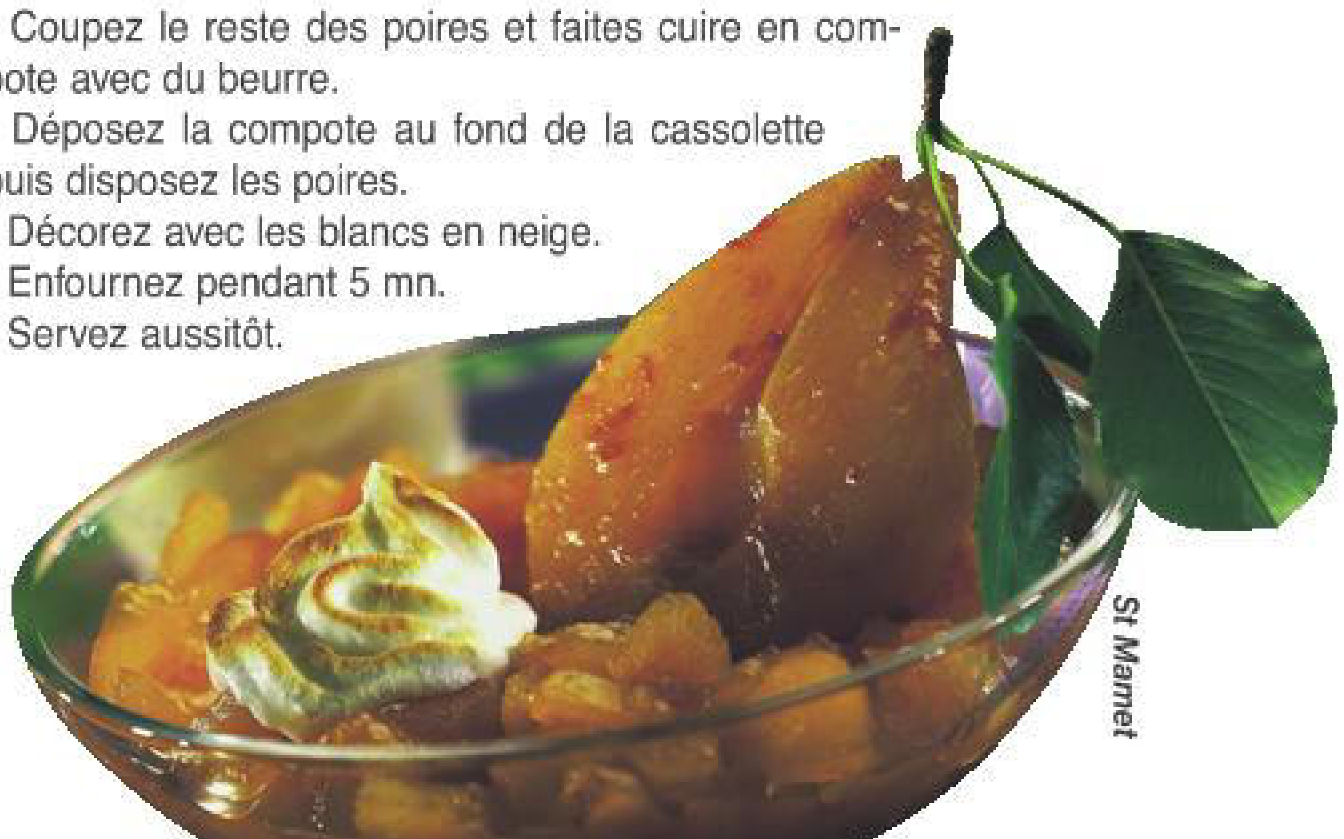
Poires pochées meringuées

Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn

1 boîte de poires williams au sirop	poudre
50 g de beurre	20 g de farine
1 c. à café de cacao en	3 œufs
	45 g de sucre glace

www.ebooks-land.net

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Montez les blancs en neige en incorporant le sucre par petites quantités.
- Mettez au frais.
- Poêlez la moitié des poires au beurre et au sucre pour caraméliser.
- Coupez le reste des poires et faites cuire en compote avec du beurre.
- Déposez la compote au fond de la cassolette puis disposez les poires.
- Décorez avec les blancs en neige.
- Enfournez pendant 5 mn.
- Servez aussitôt.



St Mamet

Crumble de prunes aux noix
Nicolas Leser/CEDUS

Crêpes aux pommes et caramel beurre salé
Knorr

Crumble poire et Emmental
Emmental français

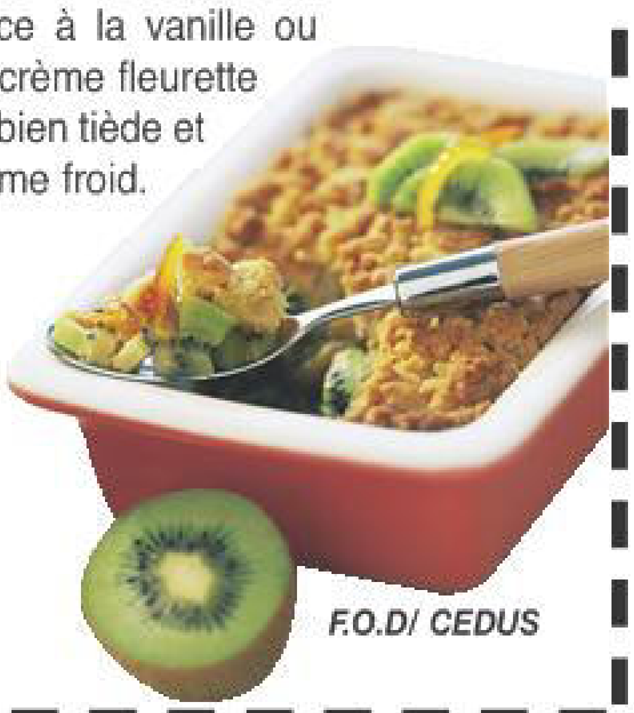
Crumble aux kiwis
F.O.D/ CEDUS

Crumble aux kiwis

Pour 6 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

6 à 8 kiwis	150 g de farine
2 c. à soupe de raisins secs	125 g d'amandes en poudre
1 petit verre de rhum	125 g de cassonade + 2 c. à soupe
2 c. à soupe de marmelade d'oranges	125 g de beurre mou + 20 g pour le moule
2 c. à soupe d'amandes effilées	

- Préchauffez le four à 200°C (Th.7).
- Beurrez un plat avec 20 g de beurre et saupoudrez-le de 2 c. à soupe de cassonade.
- Mettez les raisins secs dans un bol avec le rhum.
- Ajoutez la marmelade d'oranges et délayez.
- Incorporez les amandes effilées.
- Pelez les kiwis, coupez-les en dés et éparpillez-les dans le plat.
- Versez le mélange raisins-marmelade d'oranges-amandes par-dessus.
- Dans un saladier, travaillez rapidement la farine, les amandes en poudre, la cassonade et le beurre mou divisé en noisette, de manière à former un sable grossier.
- Répartissez les kiwis sur la pâte.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 30 mn.
- Servez brûlant au sortir du four en accompagnant de glace à la vanille ou de crème fleurette ou bien tiède et même froid.



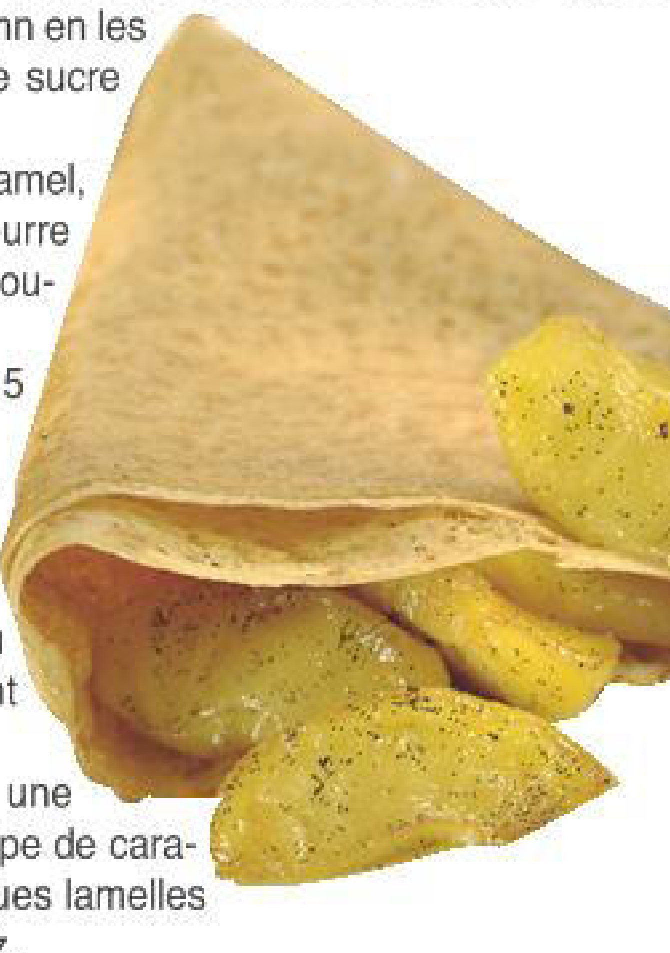
F.O.D/ CEDUS

Crêpes aux pommes et caramel beurre salé

Pour 6 à 8 personnes – Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

2 pommes	4 c. à soupe de sucre roux15 cl de crème fraîche
40 g de beurre salé	
1 c. à soupe de sucre	

- Préparez les crêpes en suivant la recette des crêpes légères.
- Pelez et coupez les pommes en lamelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Faites-les revenir dans une noisette de beurre salé à feu moyen pendant 10 mn en les saupoudrant avec le sucre puis réservez.
- Pour obtenir le caramel, faites fondre le beurre salé à feu fort et ajoutez le sucre roux.
- Remuez pendant 5 mn.
- Hors du feu, ajoutez la crème fraîche et faites mijoter le tout à feu doux pendant quelques minutes.
- Disposez sur une crêpe 1 à 2 c. à soupe de caramel ainsi que quelques lamelles de pomme et servez.



Knorr

Crumble de poires et emmental

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 30 mn

100 g de farine	râpé
100 g de beurre 1/2 sel	2 belles poires
4 c. à soupe de sucre roux	40 g d'emmental
2 c. à soupe d'emmental	1/2 c. à café de gingembre râpé

- Pelez les poires et coupez-les en 2

Emmental français

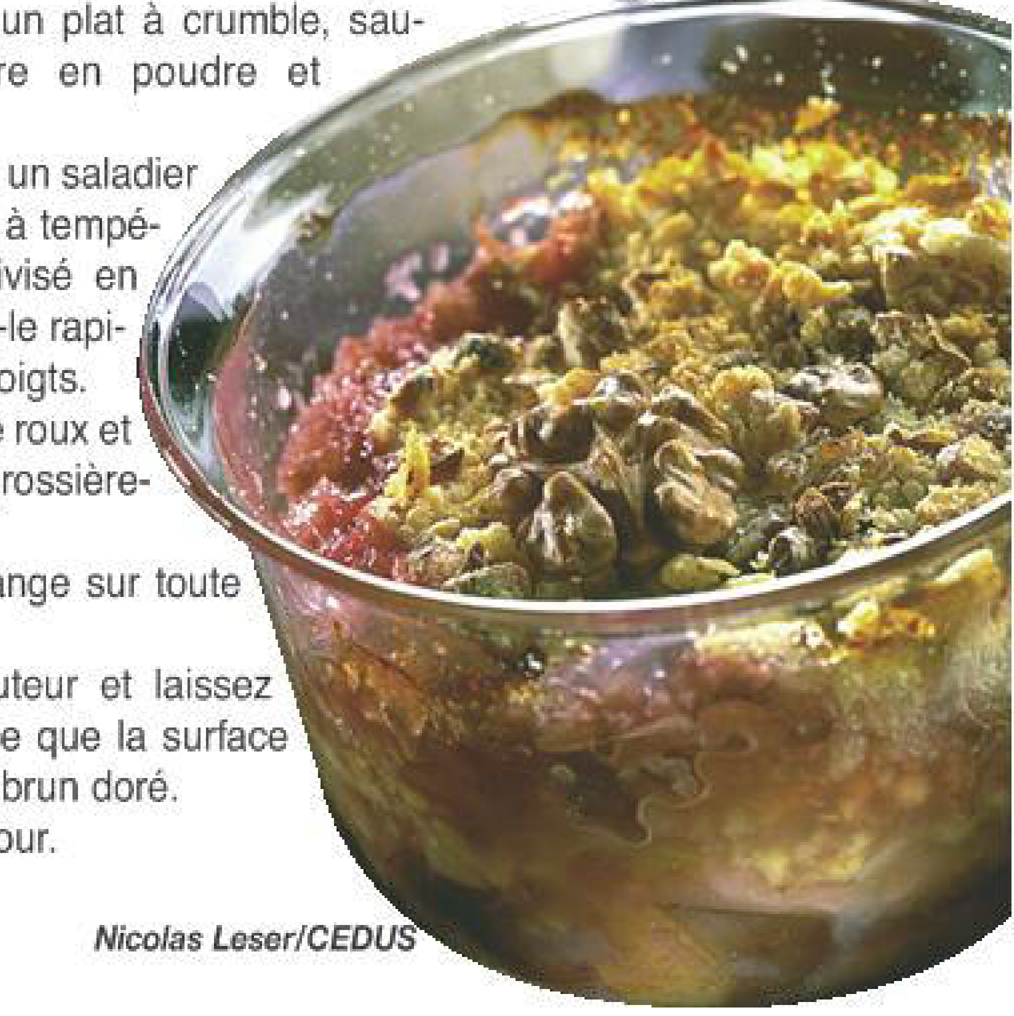
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
- Mélangez la farine, le beurre, le sucre et le gingembre râpé jusqu'à obtenir une pâte friable.
- Ajoutez l'emmental râpé et mélangez bien.
- Coupez l'emmental en petits cubes.
- Prenez des ramequins et disposez dans chacun la moitié d'une poire, les cubes d'emmental, saupoudrez de sucre roux et ajoutez la pâte à crumble.
- Laissez cuire pendant 30 mn jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Crumble de prunes aux noix

Pour 6 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn

800 g de prunes rouges ou de quetsches	75 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre	75 g de sucre roux en poudre
175 g de farine	100 à 125 g de cerneaux de noix

- Préchauffez le four à 200°C (Th.7).
- Lavez les prunes, ouvrez-les en 2 et dénoyautez-les.
- Éparpillez-les dans un plat à crumble, saupoudrez-les de sucre en poudre et mélangez.
- Mettez la farine dans un saladier avec le beurre ramolli à température ambiante et divisé en noisette puis travaillez-le rapidement du bout des doigts.
- Ajoutez alors le sucre roux et les cerneaux de noix grossièrement concassés.
- Répartissez ce mélange sur toute la surface des fruits.
- Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 40 mn jusqu'à ce que la surface du plat soit d'un beau brun doré.
- Servez au sortir du four.



Nicolas Leser/CEDUS

LAFONT PRESSE, LES MAGAZINES A VIVRE !

Lafont presse

80 magazines à centres d'intérêts - 10 millions d'exemplaires diffusés par an

service publicité : tél. 01 46 10 21 05

www.lafontpresse.fr

La noix de coco : un délice !

Fruit du cocotier, elle est le symbole culinaire des tropiques. Que ce soit en entrée, en plat ou en dessert, la noix de coco se mange à toutes les sauces pour un festival de goût venu des îles.

Avec son extérieur lisse, de couleur vert clair ou orange lorsqu'elle n'est pas mûre, tirant sur le brun à maturité, la noix de coco a une esthétique à part qui rappelle qu'elle vient de loin. On attribue son origine à la région indomalaise qui reste aujourd'hui le premier lieu de production avec plus de 16.000 tonnes l'année (soit plus de 30% de la production mondiale). Cependant, elle s'est acclimatée à la majorité des pays tropicaux, ce qui permet de la retrouver facilement dans l'assiette.
Riche en potassium, fer, magnésium, phosphore, cuivre et zinc, la noix de coco a une très bonne valeur nutritive. Elle est une source d'énergie et transforme les préparations dans lesquelles elle se glisse en véritables coups de fouet ! Que ce soit sous forme de poudre, râpée, en lait ou en morceau, tout le monde aime la noix de coco.

Pour bien choisir votre noix de coco, il faut qu'elle soit lourde et bien pleine, sans fêlures. Ses yeux doivent être intacts, surtout pas moisis. Elle se garde entière jusqu'à 2 mois à température ambiante. En revanche, une fois ouverte, sa pulpe s'oxyde vite. C'est pourquoi, elle doit être mise à l'abri dans de l'eau fraîche, au réfrigérateur, mais n'est alors bonne pour la consommation plus que 24h. Quel dommage ! Pour parer à ce gâchis, la poudre de coco reste disponible plusieurs mois si elle est protégée dans un récipient hermétique.

Elle se glisse dans les plats de viande et de poisson, notamment dans les currys de poulet ou de bœuf. C'est d'ailleurs un ingrédient phare des cuisines indienne, indonésienne, africaine et sud-américaine. Parsemez-la aussi sur des salades à base de fruits de mer et crustacés : leur mariage est absolument divin. Dans les desserts, elle est aussi parfaite : entremets au chocolat, à la banane, milk shake... elle se glisse dans toutes les pâtisseries et biscuits, se parsème sur des crêpes ou des gaufres nappées de chocolat fondu, ou encore sur des coupes de glaces... Comment y résister ?

Romy Berthelot

Valençay en tartelette

Pour 6 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 50 mn

- 1 fromage de chèvre Valençay
- 200 g de crème fraîche liquide à 35% MG
- 1 pâte à tarte brisée
- 1 pomme golden coupée en petits dés
- 6 oranges (4 coupées en quartier + 2 pressées en jus)
- 3 pamplemousses coupés en quartier
- 60 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1/2 citron pressé
- 1 c. à café rase de cannelle en poudre
- 4 c. à soupe de noix de coco râpée
- Quelques pistaches natures
- Quelques légumes secs

www.ebooks-land.net

C/FC

- Commencez par la chantilly. Pour ce faire, faites bouillir la crème liquide et versez-la sur 60 g de Valençay. Fouettez pour bien mélanger puis laissez infuser cette crème au réfrigérateur.
- Préchauffez votre four à 180°C (Th.6). Déroulez la pâte à tarte et, à l'aide d'un verre, découpez 6 cercles. Déposez-les dans de petits moules à tartelettes. Garnissez de légumes secs et faites cuire à blanc durant 20 mn. Après cuisson, ôtez les légumes secs.
-Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez le sucre et déglacez avec le jus de citron. Remuez bien puis versez les dés de pommes crus. Laissez mijoter avant d'ajouter les quartiers d'orange et de pamplemousse, la cannelle et la moitié du jus d'orange.
- Baissez le feu et laissez compoter en remuant de temps en temps. Ajoutez le restant de jus d'orange et laissez cuire doucement pendant 30 mn.
- Sortez la crème au Valençay du réfrigérateur et montez-la en chantilly au fouet électrique. Sur le fond de chaque tartelette, déposez une belle cuillère à soupe de compote de fruits. Placez au centre une fine tranche de Valençay frais puis nappez généreusement de chantilly au Valencay faite précédemment.
- Lissez en forme de dôme avec une spatule ou un couteau bien large. Décorez d'un voile de noix de coco râpée et d'une demi-pistache.

Astuce : Pour aller plus vite, vous pouvez réaliser cette recette avec une compote en bocal.

Riz au lait à la noix de coco

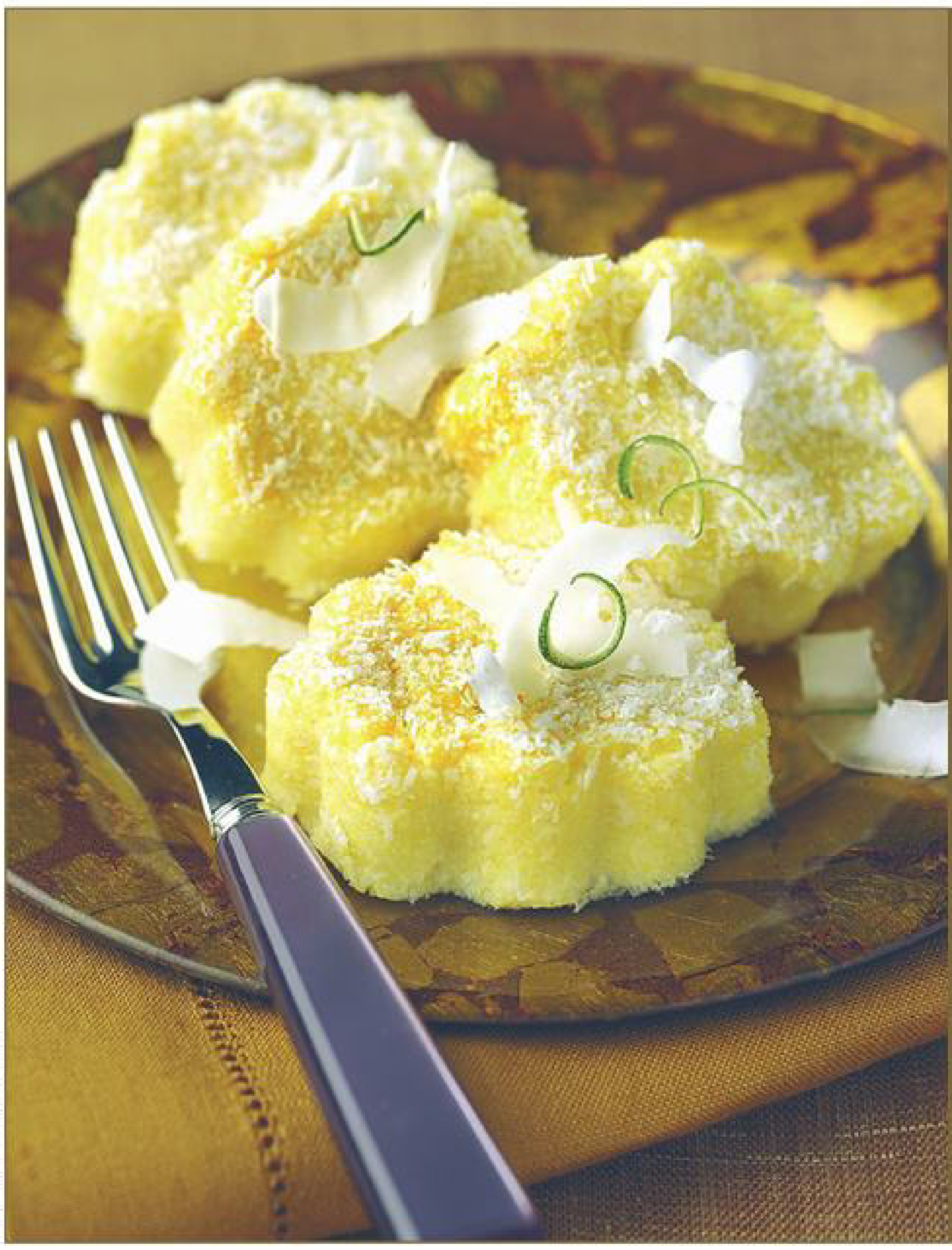
Pour 8 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 1h30 – Réfrigération : 2 à 3h

- 200 g de riz grain rond
- 1 l de lait entier
- 50 cl de crème fleurette
- 200 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de noix de coco râpée
- 2 c. à soupe de noix de coco râpée
- 1 mangue

- Rincez le riz à l'eau bouillante et mettez-le dans une casserole avec le lait, la moitié de la crème fleurette, le sucre en poudre et la gousse de vanille fendue en 2 dans le sens de la longueur et bien raclée.
- Mélangez, puis portez sur feu le plus doux possible et laissez cuire 1h30 environ. Mélangez très souvent pendant la cuisson afin que le riz gonfle bien et n'attache pas.
- Dès que le riz est cuit et le jus bien crémeux, retirez du feu, ôtez la vanille et versez dans un saladier pour arrêter la cuisson.
- Incorporez le reste de crème fleurette dans le riz brûlant afin de le rendre encore plus onctueux, puis la noix de coco râpée.
- Laissez refroidir complètement, puis versez le riz dans une jolie jatte ou une 1/2 noix de coco. Mettre au frais pendant 2 à 3h.
- Pour servir, saupoudrez le riz de noix de coco râpée et garnissez avec des quartiers de mangue fraîche.

www.ebooks-land.net

F.O.D/CEDUS



Rina Nurra/CEDUS

Palets de semoule à la noix de coco

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 20 mn

200 g de semoule de blé fine
1/2 l de lait entier
15 cl de lait de coco
80 g de sucre en poudre
35 g de beurre
60 à 80 g de noix de coco râpée
2 œufs

Pour le sirop :
100 g de sucre roux en poudre
1 citron
1 citron vert

- Versez le lait dans une casserole. Délayez-y le lait de coco et portez à frémissement.
- Jetez la semoule en pluie et faites cuire jusqu'à épaississement sans cesser de remuer à l'aide d'une spatule. Incorporez le sucre en poudre en fin de cuisson.
- Hors du feu, incorporez 25 g beurre, 3 c. à soupe de noix de coco râpée et les œufs légèrement battus. Mélangez bien.
- Avec le reste du beurre, beurrez un moule bas ou la plaque creuse du four ou encore un plateau tapissé de papier sulfurisé non beurré et versez-y la semoule en l'étalant sur 2 cm d'épaisseur.
- Laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle soit raffermie.
- Pendant ce temps, préparez le sirop : versez le sucre roux dans une casserole, ajoutez 25 cl d'eau et le jus des citrons filtré à travers une passette.
- Portez à frémissement en mélangeant pour activer la dissolution du sucre, puis laissez cuire jusqu'à consistance sirupeuse (8 à 10 mn environ).
- Lorsque la semoule est compacte, coupez-la en carré, losange ou autre forme à l'aide d'un emporte-pièce.
- Disposez les palets sur un plat creux, parsemez avec le reste de noix de coco râpée et arrosez tout doucement avec le sirop tiède. Servez à température ambiante.

Idée : vous pouvez parsemer les palets de pistaches et/ou parfumer le sirop avec une épice (cannelle, safran,...).

Merveilles à la noix de coco

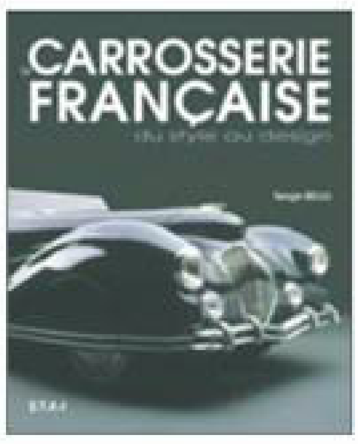
Pour 6 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn – Repos : 2h

280 g de farine
1/2 sachet de levure chimique en poudre
50 g de sucre en poudre
3 œufs
10 cl de crème fraîche épaisse
50 g de beurre mou
50 g de noix de coco râpée
Huile de friture
Sucre glace
1 bonne pincée de sel

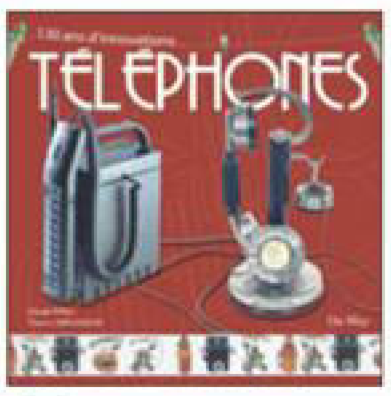
- Dans la cuve d'un robot, mélangez la farine, le sel, la levure et le sucre en poudre.
- Ajoutez les œufs, la crème fraîche ainsi que le beurre. Amalgamez jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène.
- Ajoutez alors la noix de coco et donnez quelques tours pour la répartir dans la pâte. Sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule et laissez-la reposer 2h sous un torchon.
- Au bout de ce temps, retravaillez la pâte quelques minutes à la main et abaissez-la au rouleau sur 1,5 mm d'épaisseur. Découpez-y des bandes de 2 cm de large sur 6 à 8 cm de long, à l'aide d'une roulette dentelée ou d'un couteau.
- Faites chauffer le bain de friture jusqu'à ce qu'il soit bouillant mais non fumant (à 175°C). Plongez-y les rubans de pâte par fournées de 6 à 8.
- Laissez gonfler et blondir de tous côtés, mais sans exagération, car la noix de coco brunit vite.
- Retirez les merveilles au fur et à mesure à l'aide d'une écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Si des parcelles de noix de coco tombent au fond de la bassine, veillez à les retirer au fur et à mesure pour qu'elles ne charbonnent pas.
- Pour servir, disposez les merveilles sur un grand plat et saupoudrez-les de sucre glace.

www.ebooks-land.net

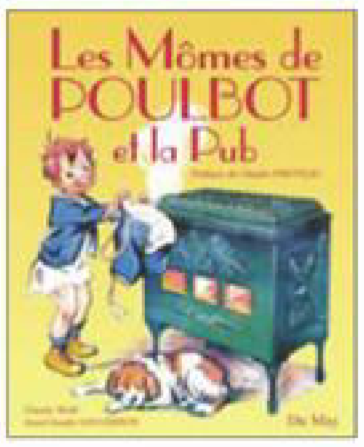
Caroline Martin/CEDUS



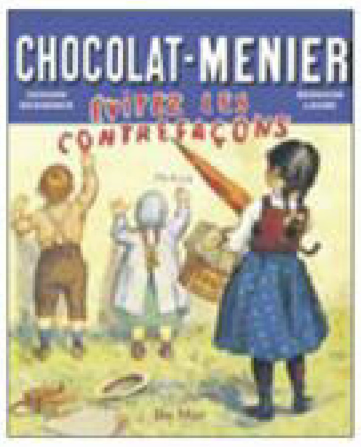
CARROSSERIE FRANÇAISE, du style au design
Auteur : S. Bellu
384 pages • 24 x 29 cm
500 photos couleurs et 200 N&B
Réf. : 21492
Prix : ~~92~~ €TTC **-5% :** 87,40 €TTC
Grand prix 2008 du plus beau livre Festival Automobile International



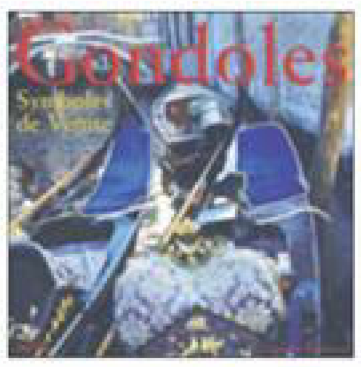
TÉLÉPHONES, 130 ans d'innovations
Auteurs : C. Weill, T. Deplanche
128 pages • 25,4 x 25,4 cm
200 photos couleurs et 50 N&B
Réf. : 21776
Prix : ~~34~~ €TTC **-5% :** 32,30 €TTC



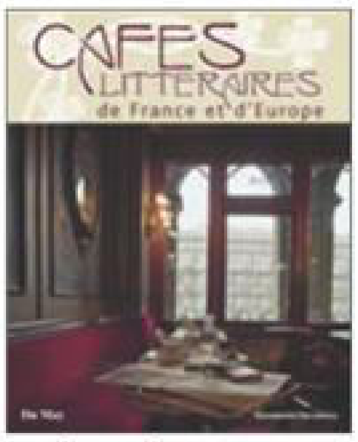
Les Mômes de POULBOT et la Pub
Auteurs : C. Weill, J.-C. Gouvernon
160 pages • 24 x 29 cm
687 photos couleurs
Réf. : 21076
Prix : ~~48~~ €TTC **-5% :** 45,60 €TTC



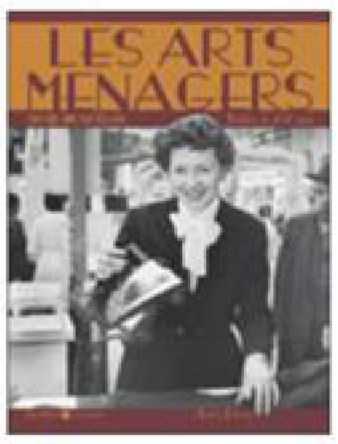
Chocolat MENIER évitez les contrefaçons
Auteurs : B. Logre, G. Messence
200 pages • 24 x 29 cm
350 photos couleurs
Réf. : 20494
Prix : ~~48~~ €TTC **-5% :** 45,60 €TTC
2e édition



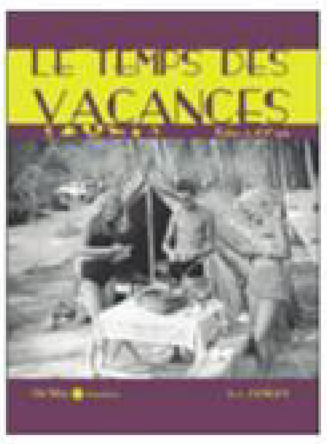
GONDOLES symboles de Venise
Auteur : C. Parvulesco
160 pages • 27 x 27 cm
300 photos couleurs
Réf. : 21075
Prix : ~~47~~ €TTC **-5% :** 44,65 €TTC



CAFÉS LITTÉRARES, de France et d'Europe
Auteur : C. Parvulesco
176 pages • 24 x 29 cm
250 photos couleurs et 100 N&B
Réf. : 21486
Prix : ~~46~~ €TTC **-5% :** 43,70 €TTC

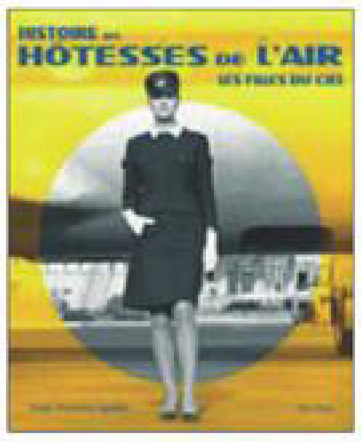


Les Arts ménagers
Auteur : J. Demory
96 pages • 19 x 25 cm
150 photos couleurs et 50 N&B
Réf. : 21502
Prix : ~~19,95~~ €TTC **-5% :** 18,95 €TTC

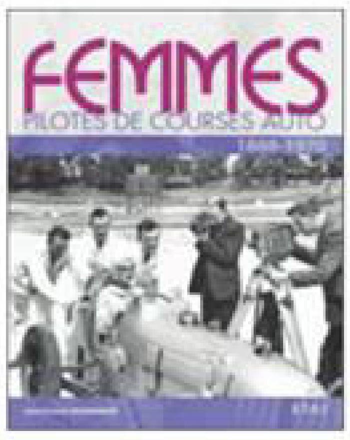


Le temps des Vacances
Auteur : J. Demory
96 pages • 19 x 25 cm
200 photos N&B
Réf. : 21502
Prix : ~~19,95~~ €TTC **-5% :** 18,95 €TTC

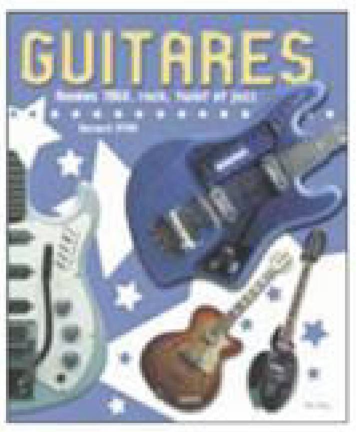
La Radio
Auteur : J.-C. Demory
96 pages • 19 x 25 cm
150 photos couleurs et 50 N&B
Réf. : 21501
Prix : ~~19,95~~ €TTC **-5% :** 18,95 €TTC



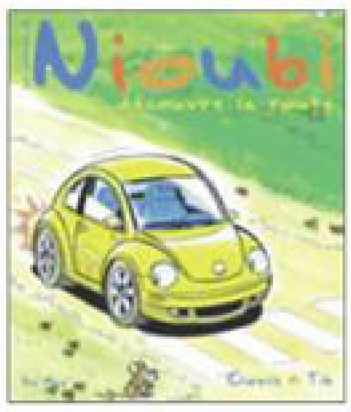
HISTOIRE DES HÔTESSES DE L'AIR, Les filles du ciel
Auteur : A. Pluckers
176 pages • 24 x 29 cm
500 photos couleurs et 100 N&B
Réf. : 21487
Prix : ~~42~~ €TTC **-5% :** 39,90 €TTC



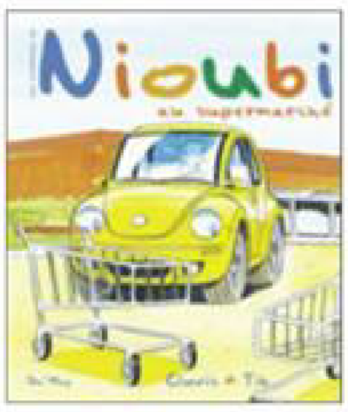
FEMMES PILOTES de courses auto, 1888-1970
Auteur : J.-F. Bouzanquet
176 pages • 24 x 29 cm
450 photos N&B
Réf. : 21784
Prix : ~~44,95~~ €TTC **-5% :** 42,71 €TTC



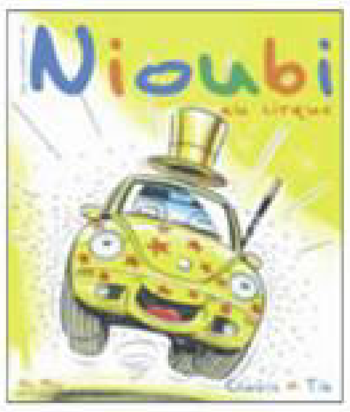
GUITARES années 1960, rock twist & jazz
Auteur : B. Iffra
240 pages • 24 x 29 cm
584 photos couleurs
Réf. : 21785
Prix : ~~42~~ €TTC **-5% :** 39,90 €TTC
2e édition



NIOUBI découvre la route (3 à 5 ans)
Auteurs : Clovis & Tib'
24 pages • 15 x 17,5 cm
20 illustrations couleurs
Réf. : 21465
Prix : ~~3,95~~ €TTC **-5% :** 3,75 €TTC



NIOUBI au supermarché (3 à 5 ans)
Auteurs : Clovis & Tib'
24 pages • 15 x 17,5 cm
20 illustrations couleurs
Réf. : 21467
Prix : ~~3,95~~ €TTC **-5% :** 3,75 €TTC



NIOUBI au cirque (3 à 5 ans)
Auteurs : Clovis & Tib'
24 pages • 15 x 17,5 cm
20 illustrations couleurs
Réf. : 21466
Prix : ~~3,95~~ €TTC **-5% :** 3,75 €TTC

www.lafontpresse.fr

BON DE COMMANDE

Délai moyen de livraison en France métropolitaine : 8 à 12 jours

Nom .... Prénom ....
Adresse ....
....
Code postal ______ Ville .... Pays ....
Tél. : ______ Fax ______ E-mail ....

Passez votre commande
en renvoyant votre bon de commande
• Par courrier
(règlement par chèque à l'ordre de Entreprendre) :
Entreprendre
53, rue du Chemin Vert
92100 BOULOGNE-BILLANCOURT
• Par fax (paiement par carte bancaire) :
01 46 10 21 22

Désignation	Réf.	Prix unitaire TTC	Quantité	Montant € TTC

Je joins mon règlement par

❑ Carte bancaire n° ______ ma carte expire fin ______

Je note les 3 derniers chiffres du n° au verso de ma carte bancaire ______

Date et Signature
(obligatoire pour le paiement par carte)

❑ Chèque bancaire ou postal
(à l'ordre de Lafont Presse)

Zone de livraison	Prix TTC	Prix TTC par article supplémentaire
France métropolitaine	6 €	1 €
Dom-tom	25 €	2 €
* Europe proche	15 €	2 €

TOTAL
+
Frais de port
voir tableau
=

* Europe : Açores, Allemagne, Andorre, Autriche, Belgique, Danemark, Écosse, Espagne, Gibraltar, Grèce, Grande-Bretagne, Groenland, Irlande, Italie, Liechtenstein, Luxembourg, Madère, Monaco, Pays-Bas, Pays de Galles, Portugal, Saint-Martin, Suisse, Vatican

Fourme d'Ambert, un vrai régal !

Mariages *réussis*

Même si une tranche de pain tiédi suffit à exalter toute sa saveur, la Fourme d'Ambert se conjugue aussi en cuisine pour le plus grand plaisir des gourmets. Elle se laisse fondre dans tous vos plats, tout en délicatesse avec des pommes de terre en chemise, sur quelques crêpes ou blinis, comme liant dans vos sauces pour poissons, volailles ou gibiers. Elle développe tous ses arômes, accompagnée de vins blancs moelleux, d'un vin rouge fruité ou plus corsé.

Parce que sa douceur parfumée n'écrase pas les saveurs, la Fourme d'Ambert, le plus doux des fromages bleus, s'associe facilement en cuisine. À découvrir, des recettes faciles, rapides et surprenantes à savourer entre amis.

Au temps de la grande bataille de Gergovie, les Arvernes mangeaient déjà, paraît-il, de la Fourme d'Ambert. La légende dit aussi que les druides gaulois en étaient fort amateurs... C'est dire si les origines de ce fromage d'exception sont lointaines. Au VIII^{ème} siècle, la production était exclusivement fermière. En période d'estive (de juin à octobre), femmes et enfants rejoignaient les jasseries (bâtisses précaires servant à la fois d'étable, de fromagerie et d'habitation). Quant aux hommes, ils restaient dans les plaines pour s'occuper des foins. Évidemment productions pastorales, les fourmes étaient fabriquées à partir du lait collecté quotidiennement. Après affinage, elles étaient vendues sur les marchés locaux d'Ambert ainsi que de Montbrison, puis à Saint-Étienne.

À retenir

La Fourme d'Ambert est fabriquée avec du lait de vache (à pâte non pressée et non cuite) fermentée, salée après égouttage. La pâte est persillée, la croûte sèche et fleurie.

Les jasseries ont connu leur apogée au XIX^{ème} siècle. Très vite, elles ont été remplacées par des fromageries dès 1900. D'abord de taille modeste, ces dernières ont mis au point des techniques de fabrication afin de développer et de sécuriser la production

www.ebooks-land.net

SIFAM/Ludovic Combe

Confit de légumes du soleil, toast tapenade et Fourme d'Ambert

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn - Cuisson : 3 mn

1 poivron rouge	1 pot de tapenade
1 poivron jaune	6 tranches de pain de mie
1 courgette	100 g de Fourme d'Ambert
5 cl d'huile d'olive	Sel, poivre

- Commencez part taillez des tranches de pain de mie en forme de losanges, puis passez-les au grille-pain.
- Coupez les légumes en petits cubes et passez-les 2 mn à la poêle dans l'huile d'olive, salez, poivrez.
- Toastez la moitié des tranches de pain avec la tapenade et l'autre moitié avec les légumes confits. Liez les 2 en ajoutant par-dessus un morceau de Fourme d'Ambert.

Curry de gambas à la Fourme d'Ambert

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn - Cuisson : 5 mn

12 gambas
2 pincées de curry
100 g de Fourme d'Ambert
Sel, poivre

- Décortiquez les gambas, coupez-les en 2 dans la longueur, puis ôtez le boyau noir.
- Poêlez-les pendant 5 mn, ajoutez des copeaux de Fourme d'Ambert, salez et poivez.
- Ajoutez 2 pincées de curry sur les gambas en fin de cuisson.
- Pour servir, disposez-les dans 1 c. à soupe ou un petit ramequin.

SIFAM/Ludovic Combe

www.ebooks-land.net

Mesclun de salades, saumon à la russe et Fourme d'Ambert

SIFAM/Ludovic Combe

Pour 4 personnes - Préparation : 5 mn

- 1 mesclun de salades
- 8 tranches de saumon fumé
- 1 dl de crème fraîche
- 100 g de Fourme d'Ambert
- Sel, poivre

- Fouettez la crème fraîche. Malaxez la Fourme d'Ambert, puis mélangez-la à la crème fouettée.
- Assaisonnez. Éventuellement, ajoutez les herbes de votre choix.
- Disposez la crème de fourme sur les tranches de saumon fumé, puis roulez chacune d'elles.
- Pour servir, dans chaque assiette, alternez mesclun de salades et rouleau de saumon en trio.

Frites d'igname et verrine de Fourme d'Ambert

Pour 4 personnes - Préparation : 10 mn - Cuisson : 10 mn

- 1 igname
- 150 g de crème fraîche
- 150 g de Fourme d'Ambert
- Sel, poivre

- Épluchez l'igname au couteau et coupez en frites dans la chair.
- Lavez les bâtonnets d'igname à l'eau froide. Épongez-les sur du papier absorbant.
- Plongez les bâtonnets d'igname dans un bain d'huile à 180° C (Th.6) 8 à 10 mn environ.
- Dans un ramequin, mélangez la crème fraîche et la Fourme d'Ambert. Faites bouillir au bain-marie.
- Dressez la verrine sur une assiette, les frites autour. Servez chaud.
- Pour déguster, trempez les frites dans la verrine de Fourme d'Ambert.

SIFAM/Ludovic Combe

qui a été multipliée par 35 en un siècle. En 1972, la Fourme d'Ambert rejoint le cercle étroit des fromages d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Elle partage alors son AOC avec la Fourme de Montbrison. Et ce n'est qu'en 2002 qu'un décret sépare les deux produits en deux AOC distinctes.

Le terroir de la Fourme d'Ambert s'étend sur 3 départements : la Loire (3 cantons), le Cantal (5 cantons) et la zone montagneuse du Puy-de-Dôme (43 cantons). La Fourme d'Ambert est fabriquée dans cette zone de montagnes cristallines aux étés chauds et aux hivers longs et froids où pousse une herbe riche et variée. Le lait est recueilli entre 600 et 1.600 mètres d'altitude, ce qui lui donne une saveur de terroir unique aux arômes subtils de plantes à fleurs. Après avoir été caillé, le lait donne naissance à cette fourme qui se présente dans sa forme originale comme

Grappe de poires à la fourme et sa glace au chocolat

Pour 4 personnes - Préparation : 10 mn - Cuisson : 10 mn

4 poires
1 pâte feuilletée
100 g de Fourme d'Ambert
Sucre de canne
Glace au chocolat

- Déroulez la pâte feuilletée. Taillez 4 triangles isocèles (8 cm de côté). Faites-les cuire au four à 200°C (Th.7) entre 2 plaques, jusqu'à 2 cm de hauteur.
- Ouvrez le feuilletage en 2.
- Taillez des billes ou cubes de poire et faites sauter à la poêle avec du sucre de canne.
- Disposez les billes sur le feuilletage avec des copeaux de fourme par-dessus.
- Passez au four 1 mn à 200 °C (Th.7).
- Servez chaud ou tiède.

SIFAM/Ludovic Combe

www.ebooks-land.net

SIFAM/Ludovic Combe

Espelette fourme burger

Pour 4 personnes - Préparation : 8 mn - Cuisson : 5 à 8 mn

- 4 pains burger
- 4 steacks hachés de 100 g chacun
- 2 tomates
- 1 salade
- 200 g de Fourme d'Ambert
- Piment d'Espelette

- Découpez 2 fines tranches de Fourme d'Ambert suivant le diamètre du pain burger.
- Coupez les tomates en tranches. Lavez les feuilles de salade.
- Faites cuire les steacks hachés à la poêle 2 à 4 mn selon vos goûts.
- Disposez 2 tranches de Fourme d'Ambert sur et sous chaque steack.
- Ajoutez 2 tranches de tomate, quelques feuilles de salade et 1 pincée de piment d'Espelette.
- Fermez les burgers et passez-les au four à 200°C (Th.7) 2 mn.

un cylindre de 19 cm de haut et de 13 cm de large. Le salage intervient en fin d'égouttage, après 2 ou 3 jours de séchage, les fourmes subissent ensuite le piquage. Dans les caves fraîches et humides, ceux-ci s'affinent lentement et la pâte délicatement persillée de bleus développe alors tous ses arômes. Et ce n'est qu'au bout de 28 jours au minimum (délai légal) que la Fourme d'Ambert mérite son AOC.

Alice Belmont

À savoir

La teneur en matière grasse est de 27% pour 100 g de fromage fini.

SIFAM/Ludovic Combe

Rouleau de printemps à la Fourme d'Ambert

www.ebooks-land.net

Pour 4 personnes
Préparation : 10 mn - Cuisson : 8 mn

- 8 feuilles de brick
- 1 aubergine
- 2 tomates
- 200 g de crevettes cuites
- 200 g de Fourme d'Ambert
- Huile d'olive

- Coupez d'abord les tomates et l'aubergine en rondelles.
- Décortiquez les crevettes.
- Dans l'huile d'olive, passez à la poêle 2 rondelles de tomate et d'aubergine. Disposez-les dans une feuille de brick. Ajoutez 2 crevettes et 1 morceau de Fourme d'Ambert sur toute la longueur du rouleau de printemps.
- Roulez le tout dans la feuille de brick.
- Passez au four à 200°C (Th.7) 6 mn.
- Servez chaud.

LAFONT PRESSE, LES MAGAZINES A VIVRE !

Lafont presse

80 magazines à centres d'intérêts - 10 millions d'exemplaires diffusés par an

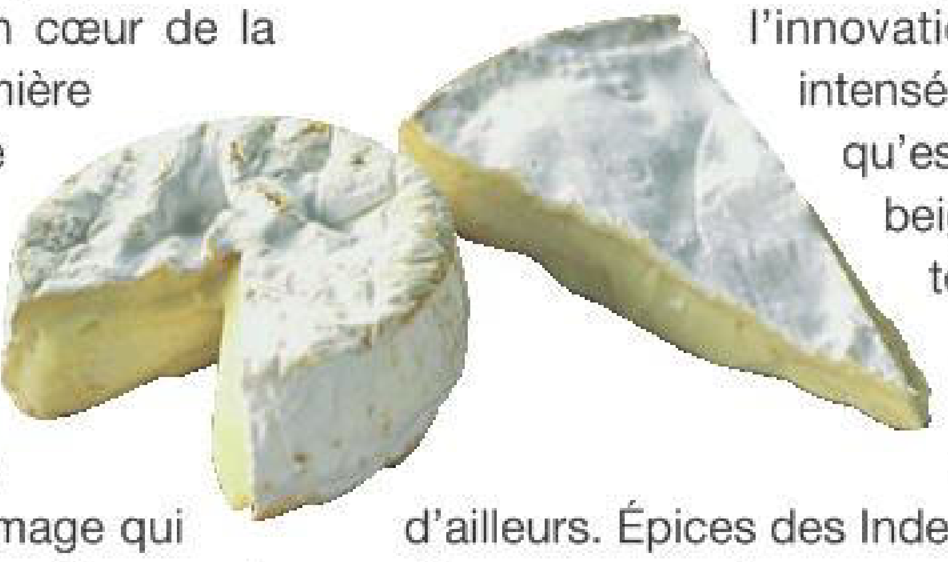
service publicité : tél. 01 46 10 21 05

www.lafontpresse.fr

Aussi bon cru que cuit

Fromage mythique de Normandie, le camembert a toujours eu une image ringarde. Redonnez-lui vie en le mangeant chaud !

Jamais fromage français n'a été aussi connu dans le monde, le camembert se retrouve sur les étals des supermarchés à travers les 5 continents, des tours de Tokyo aux côtes sauvages de l'Afrique du Sud. Dans l'Hexagone aussi c'est une star, moult marques proposent le fromage normand. Avant d'acquérir son statut d'icône fromagère, le camembert a traversé les siècles et bien des épreuves pour arriver jusque dans nos modernes réfrigérateurs. En 1791 en plein cœur de la Révolution, Marie Harel, authentique fermière normande, met une dernière main à la pâte de ce qui n'est encore qu'un anonyme fromage au lait cru. Au fil des marchés, le dorénavant nommé camembert (nom du village de Marie Harel) acquiert ses lettres de noblesse. Toute l'économie de la région s'oriente alors vers la production de ce fromage qui a tant de succès. Aujourd'hui encore, les Normands fabriquent celui qui nous donne l'amour «made in Normandie». Pour autant, mythe ou pas, il faut dépoussiérer, réinventer les manières de le déguster. Ne laissons pas le camembert s'encroûter et passons-le au four.



Les connaisseurs le savent, le camembert se mange fait, quand il est odorant et sa pâte très souple. Le passer au four ne va en rien altérer les qualités gustatives d'un bon camembert, l'odeur et le goût seront toujours là. Seule la texture va changer, le fromage est coulant et on peut le manger à la petite cuillère. Une forme idéale pour accompagner quelques pommes de terre à l'eau. On peut aller aussi plus loin dans l'innovation et jouer beaucoup plus intensément avec ce mets délicieux qu'est le camembert. Réaliser des beignets de camembert à la friteuse pour l'apéritif ou marier les saveurs en s'amusant à mélanger ce fromage du terroir à des saveurs venues d'ailleurs. Épices des Indes ou de l'océan Indien, ce dernier va au monde, pourquoi le monde ne viendrait-il pas à lui ? Autre possibilité : tenter le sucré-salé en mariant le normand aux fruits secs venus d'Orient ou, tiens donc, aux pommes de la région qui l'a vu naître.

Julien Sofianos

Camembert au four Cœur de Lion

Camembert au four aux herbes et petites charlottes aux épices

Pour 2 personnes - Préparation : 15 mn - Cuisson : 12 mn

- 1 camembert
- 1/4 de bouquet de cerfeuil
- 1/4 de bouquet de persil plat
- 1/4 de bouquet de ciboulette
- 3 branches de basilic
- 1 c. à café de thym
- 6 pommes de terre charlotte
- Épices (safran, curcuma et tandoori)

- Épluchez les pommes de terre.
- Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole.
- Ajoutez les pommes de terre.
- Laissez cuire 10 mn minimum à feu moyen.
- Lavez les fines herbes et coupez-les finement.
- Mélangez-les dans un bol.
- À l'aide d'un couteau, faites une croix sur le camembert.
- Passez-le 2 mn au micro-ondes.
- À l'aide d'une cuillère, enlevez un peu de la croûte du fromage.
- Ajoutez 3 c. à soupe de fines herbes hachées.
- Poivrez et mélangez le tout.
- Disposez les pommes de terre dans une assiette et assaisonnez avec les herbes.
- Ajoutez les épices.
- Nappez le tout du camembert fondu et dégustez.

Camembert au four à l'ail et au vinaigre de cidre et ses brochettes gourmandes

Pour 3 personnes - Préparation : 10 mn - Cuisson : 2 mn

1 camembert	1 gousse d'ail
2 pommes vertes	Vinaigre de cidre
200 g de champignons de Paris	Poivre

- Lavez les pommes vertes et coupez-les en 4.
- Ôtez le cœur et les pépins.
- Réservez un quartier.
- Coupez les 3 quartiers restants en cubes.
- Lavez les champignons et coupez-les en tranches.
- Préparez vos brochettes en alternant pomme et champignons.
- À l'aide d'un couteau, découpez un cercle d'environ 3 cm de diamètre sur le dessus du fromage.
- Gardez le chapeau de croûte.
- Faites un puits dans le camembert avec une petite cuillère.
- Versez dedans 2 c. à soupe de vinaigre de cidre.
- Hachez la gousse d'ail.
- Versez-la dans le puits.
- Repositionnez le chapeau sur le fromage.
- Glissez au micro-ondes environ 2 mn.
- Mélangez le fromage à l'aide d'une cuillère afin de bien répartir le vinaigre.
- Laissez tiédir 3 mn.
- Émincez un quartier de pomme verte.
- Déposez-le sur le fromage.
- Servez camembert et brochettes dans une assiette.

www.ebooks-land.net

Camembert au four Cœur de Lion

Camembert au four Cœur de Lion

Fingers de pain grillé et fondue lardée de camembert au four

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

- 1 camembert
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 1 bouquet de ciboulette
- 20 g de beurre
- Pain aux céréales
- Poivre

- Préchauffez le four à 210°C (Th.7).
- Épluchez puis émincez l'oignon.
- Dans une poêle, faites-le revenir 10 mn à feu doux.
- Ajoutez la ciboulette finement hachée.
- Poivrez généreusement.
- Mélangez à l'oignon et laissez cuire 2 mn à feu très doux.
- Sortez le camembert de son emballage.
- Dans un plat (ou dans la boîte si elle passe au four), déposez 40 g de lardons.
- Ajoutez les oignons mixés avec la ciboulette.
- Piquez le camembert avec un couteau fin.
- Enfoncez un lardon dans chaque entaille.
- Glissez au four 30 mn.
- Servez chaud à l'apéritif avec le pain tranché en bâtonnets.

Délice de fruits secs au camembert au four

Pour 2 personnes
Préparation : 10 mn - Cuisson : 30 mn

- 1 camembert
- 2 c. à soupe de fruits secs
- Miel
- Roquette
- Huile de noix

- Préchauffez le four à 210°C (Th.7).
- Sortez le camembert de sa boîte.
- Coupez-le en 2 dans le sens de la hauteur.
- Déposez la moitié du fromage dans un plat.
- Concassez les fruits secs.
- Déposez-les dans le plat sur le camembert.
- Posez par-dessus la deuxième moitié de fromage.
- Préparez puis lavez la salade de roquette.
- Assaisonnez d'huile de noix et parsemez de fruits secs.
- Enfournez le camembert et laissez cuire 30 mn.
- Servez chaud dans une assiette, accompagné de la salade de roquette.

www.ebooks-land.net

Camembert au four Cœur de Lion

Fêtes de Famille
Cadeaux
Anniversaires
Naissances

OFFRE SPÉCIALE "MÉDAILLE D'OR"

Concours Général Agricole Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Château de la Métairie 2007, un Grand Vin de Bordeaux dans un millésime étonnant !

Jean-Luc MALAURIE

Le millésime 2007 est le millésime de la bonne surprise…

De magnifiques mois de septembre et octobre ont effacé les conditions climatiques particulières de l'été. Le beau temps durable de la rentrée a permis des vendanges parfaites. Des raisins bien mûrs, une bonne concentration en tannins, tout concourt à la réussite de ce millésime fin et élégant !

Le Château de la Métairie 2007 est un digne représentant de ce remarquable millésime. Pour preuve : sa Médaille d'Or conquise au Concours Agricole de Paris.

Je vous propose de découvrir ce Grand Vin de Bordeaux au très bon rapport qualité/prix avec l'Offre Spéciale « Médaille d'Or » que je vous réserve.

Profitez-en vite !

Jean Luc Malaurie

CHÂTEAU DE LA MÉTAIRIE 2007

Le Château de la Métairie est une petite propriété familiale depuis 3 générations. Le vignoble est idéalement situé sur des coteaux argilo-calcaires dans un paysage de collines. Un très bon travail de la vigne, un élevage d'un an avant la mise en bouteille, la maîtrise des techniques traditionnelles de Bordeaux, tout concourt à la réussite de ce Grand Vin de Bordeaux.

- ***Robe :*** Très belle robe rouge cerise aux reflets rubis.
- ***Nez :*** Fruité et expressif, il dévoile de subtils parfums de fruits rouges comme la cerise et le cassis enrichis d'une légère note épicée.
- ***Bouche:*** Ronde et fraîche en attaque, elle évolue sur des tanins amples et soyeux d'une grande finesse. Les arômes de fruits rouges dominent. La finale est intéressante et révèlent les tanins soyeux du cabernet franc et ceux très longs du cabernet sauvignon.
- ***Dégustation :*** Ce Grand Vin de Bordeaux élégant et racé est déjà agréable à boire et possède un bon potentiel de garde de 4 à 5 ans.

Jean-Luc Malaurie

Les Vignobles Lalande-Moreau

Négociant en vins

59 € seulement (387 F)

10 bouteilles achetées

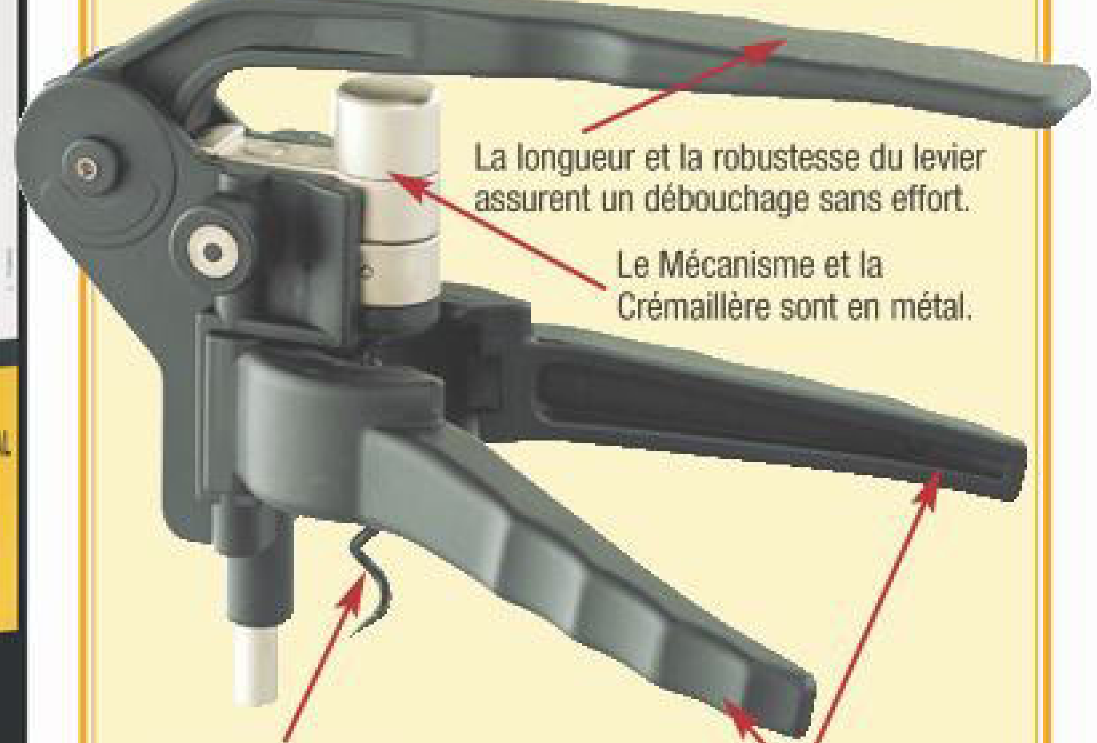
Plus **2 bouteilles offertes**

Plus **Frais de port gratuits**

0 € ~~12,20 €~~

Plus **1 Superbe Tire-bouchon "Professionnel"**

Ouvrez toutes vos bouteilles en "2 Temps, 3 Mouvements"



SANS AUCUN ENGAGEMENT D'ACHAT ULTÉRIEUR

OFFRE SPÉCIALE "MÉDAILLE D'OR"

Bon à retourner à : ENTREPRENDRE - 53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt

Les Vignobles Lalande-Moreau - Négociant en vins 33335 Saint-Émilion SARL au capital de 7 622,45 € - RCS Libourne 401 080 494. Offre réservée aux nouveaux clients.

☐ **OUI,** je désire bénéficier de votre Offre Spéciale **"Médaille d'Or"**, et de votre Garantie ***"Enchanté ou Remboursé"***.

SANS AUCUN ENGAGEMENT ULTÉRIEUR.

► **Veuillez me faire parvenir :**

☐ offre(s) spéciale(s) **"Médaille d'Or"** soit : **10 bouteilles** (75 cl) de Château de la Métairie 2007

+ 2 bouteilles gratuites
+ 1 Tire-bouchon "Professionnel"

au prix de **59 €uros** seulement (387 F)

► et j'ai bien noté que **les frais de port sont GRATUITS**, valeur ~~12,20~~ **€uros** (80 F).

BON À RETOURNER D'URGENCE !

Offre de lancement ne s'adressant pas aux mineurs, valable 3 mois, en France continentale (hors Corse) dans la limite des stocks disponibles.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

☐ Ci-joint mon règlement par chèque (bancaire ou postal) de : .... €uros à l'ordre de : ***Les Vignobles Lalande-Moreau***

☐ Je préfère régler par Carte Bancaire :

N° ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐ ☐☐☐☐

Notez les 3 derniers chiffres du N° inscrit au dos de votre carte, à côté de votre signature : ☐☐☐ Expire fin : ☐☐ ☐☐

VOTRE ADRESSE DE LIVRAISON (merci d'écrire en lettres majuscules) : **PORT GRATUIT**

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

....

Code Postal : ☐☐☐☐☐ Ville : ....

Date de naissance (facultatif) : ☐☐ ☐☐ ☐☐☐☐

Téléphone : ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ (pour faciliter la livraison)

E-mail : ....

Offre Spéciale "Médaille d'Or"

10 bouteilles de Château de la Métairie 2007	59 €
+ 2 bouteilles de Château de la Métairie 2007	GRATUIT
+ 1 Superbe Tire-bouchon "Professionnel"	GRATUIT
+ Frais de port	GRATUITS
Pour vous *l'ensemble*	**59,00 €**

GARANTIE "Enchanté ou Remboursé"

Si, par extraordinaire, vous n'êtes pas entièrement conquis par la dégustation de votre première bouteille, il vous suffit de nous retourner les bouteilles restantes. Je m'engage sur l'honneur à vous rembourser immédiatement la totalité de votre achat.

Jean Luc Malaurie

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant, ainsi qu'un droit de rétractation, délai de rétractation de 7 jours. Par notre intermédiaire, vous serez susceptible de recevoir des offres d'autres sociétés. Si vous ne le souhaitez pas, il suffit de nous écrire. Achat séparé possible : prix tarif des 6 bouteilles 35,40 €, le Tire-bouchon "Professionnel" 19,60 €, frais de port 12,20 €.

215-7066-EV05

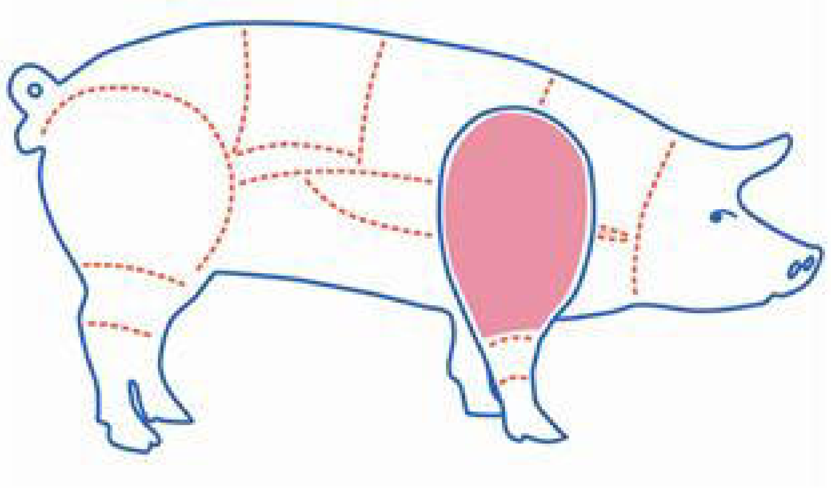
Dans le cochon, tout est bon !

Petits à-côtés

Nouvel An chinois
L'assaisonnement incontournable de la cuisine thaï, la sauce soja de l'Asie du Sud-Est.
Son goût et ses arômes particuliers s'adoucissent une fois cuisinés et font ressortir les autres ingrédients.
Thaï Kitchen, sauce de poisson, 1,80 € environ.

Opération bbq

Des mélanges pour préparer des marinades pleines de saveurs !
Une vraie alternative aux herbes de Provence et une source d'inspiration pour cuisiner toutes les parties du porc.
Ducros, BBQ méditerranéen ou cajun, 1,80 € environ.



Des pieds à la tête, tout se mange dans ce dodu animal tout rose. De bonne composition, il se prête à toutes sortes de recettes.

La viande de porc est présente dans la préparation de nombreux plats, marinés ou non, mais aussi rôtie, grillée, braisée ou poêlée, lorsqu'elle ne joue pas la palette de la charcuterie. Mets très apprécié des banquets durant l'Antiquité par les Romains, les Grecs et les Gaulois, il fait l'objet de nombreuses apparitions dans les œuvres des plus illustres poètes antiques de l'époque qui ne cessent d'en vanter les bienfaits. Son élevage si simple en fait même au Moyen Âge, selon Vauban, un excellent moyen de lutter contre la famine. Une fois sa viande découpée, hachée, apprêtée et salée dans une même journée, la vessie soufflée puis séchée sert à conserver le tabac alors que sa graisse, le saindoux, est utilisée pour la cuisson et même la confection de pommades ou de savonnettes !

Produits tripiers

Le cœur entre dans la composition des pâtés, le foie pour les terrines, mousses et saucisses, les rognons se font sauter, la joue se déguste en sauce genre ragoût, la cervelle s'intègre aux vole-au-vent, les pieds se farcissent, se vinaigrent et se désossent avant d'être roulés, la tête s'apprécie roulée, pressée et persillée, les oreilles sont très prisées dans les pot-au-feu italiens, l'estomac entre dans la préparation de l'andouille de Vire, les intestins composent saucissons secs, andouillettes et andouilles, enfin la couenne reste souvent attenante à certaines salaisons.

www.ebooks-land.net

Pieds de porc farcis aux ris d'agneau

tripiers de France

Pour 4 personnes – Préparation : 40 mn – Cuisson : 4h – Repos : 1 nuit

- 8 pieds de porc
- 400 g de ris d'agneau bien blanchis et dénervés
- 100 g de picholines
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 carottes
- 2 clous de girofle
- 1 l de bon vin blanc sec
- 50 cl de jus d'agneau
- Thym, laurier
- 200 g de crépine bien dégorgée
- Huile
- Vinaigre
- Sel, poivre

- Blanchissez les pieds de porc, rafraîchissez-les et mettez-les à braiser avec les carottes, l'oignon, les clous de girofle, l'échalote, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Mouillez à hauteur avec le vin blanc et de l'eau. Braisez doucement au four de 3 à 4 h.
- Pendant ce temps, faites un ragoût des ris. Faites suer l'échalote et l'oignon hachés, mettez les ris, mouillez avec 25 cl de jus d'agneau.
- Laissez cuire 1h, et incorporez les picholines.
- Décantez les pieds, désossez-les à chaud, étalez-les sur une table, puis farcissez-les du ragoût de picholines et de ris. Roulez-les bien ronds dans la crépine (forme de cylindre).
- Laissez reposer 1 nuit pour les parfums.
- Pour servir, faites-les revenir à la poêle, bien grillés, déglacés au vinaigre.
- Faites une vinaigrette avec le jus d'agneau.
- Servez avec des pommes de terre rates à l'eau dans le jus avec un verre de Coteau d'Aix-en-Provence des Baux.

www.ebooks-land.net

CIV/Laurent Rouvrais

Sauté de porc aux aubergines

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 35 mn

1 kg d'échine de porc	1 l de fond de veau	1 c. à soupe de persil haché	
2 oignons	50 cl de sauce tomate	100 g de farine	Sel,
1 gousse d'ail	1 bouquet garni	3 c. à soupe d'huile d'olive	poivre
10 cl de vin blanc	3 aubergines		

- Préchauffez le four.
- Épluchez les oignons, émincez-les finement. Épluchez l'ail puis écrasez-le à l'aide d'une fourchette.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, faites sauter vivement l'échine de porc coupée en petits cubes.
- Ajoutez les oignons et l'ail écrasé. Faites suer l'ensemble pendant quelques minutes.
- Ajoutez le vin blanc, laissez réduire à découvert. Ajoutez le fond de veau, la sauce tomate et le bouquet garni. Salez, poivrez. Enfournez, laissez cuire 20 mn. Réservez la viande.
- Épluchez les aubergines avec un couteau économe, en laissant quelques bandes de peau. Tranchez-les en rondelles de 1,5 cm.
- Dans une poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile. Enrobez les rondelles d'aubergine de farine, tapotez-les pour retirer l'excédent. Faites-les sauter 15 mn à feu vif en les retournant délicatement pour les colorer de chaque côté.
- Servez le sauté de porc nappé de sauce et accompagné des aubergines.
- Saupoudrez de persil haché et dégustez.

Rôti de porc au cidre

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 15 mn

500 g de rôti de porc dans le filet	8 échalotes
2 c. à soupe d'huile d'olive	1 verre de cidre
	1 branche de laurier
	Sel, poivre

- Pelez les échalotes et coupez-les en 2 dans la longueur.
- Versez l'huile d'olive dans une cocotte puis faites revenir les échalotes et le rôti.
- Lorsqu'il est doré sur toutes ses faces, arrosez avec le cidre, salez et poivrez.
- Ajoutez le laurier et fermez la cocotte.
- Laissez cuire 15 mn à feu moyen.
- Présentez le rôti coupé en tranches et accompagné des échalotes.

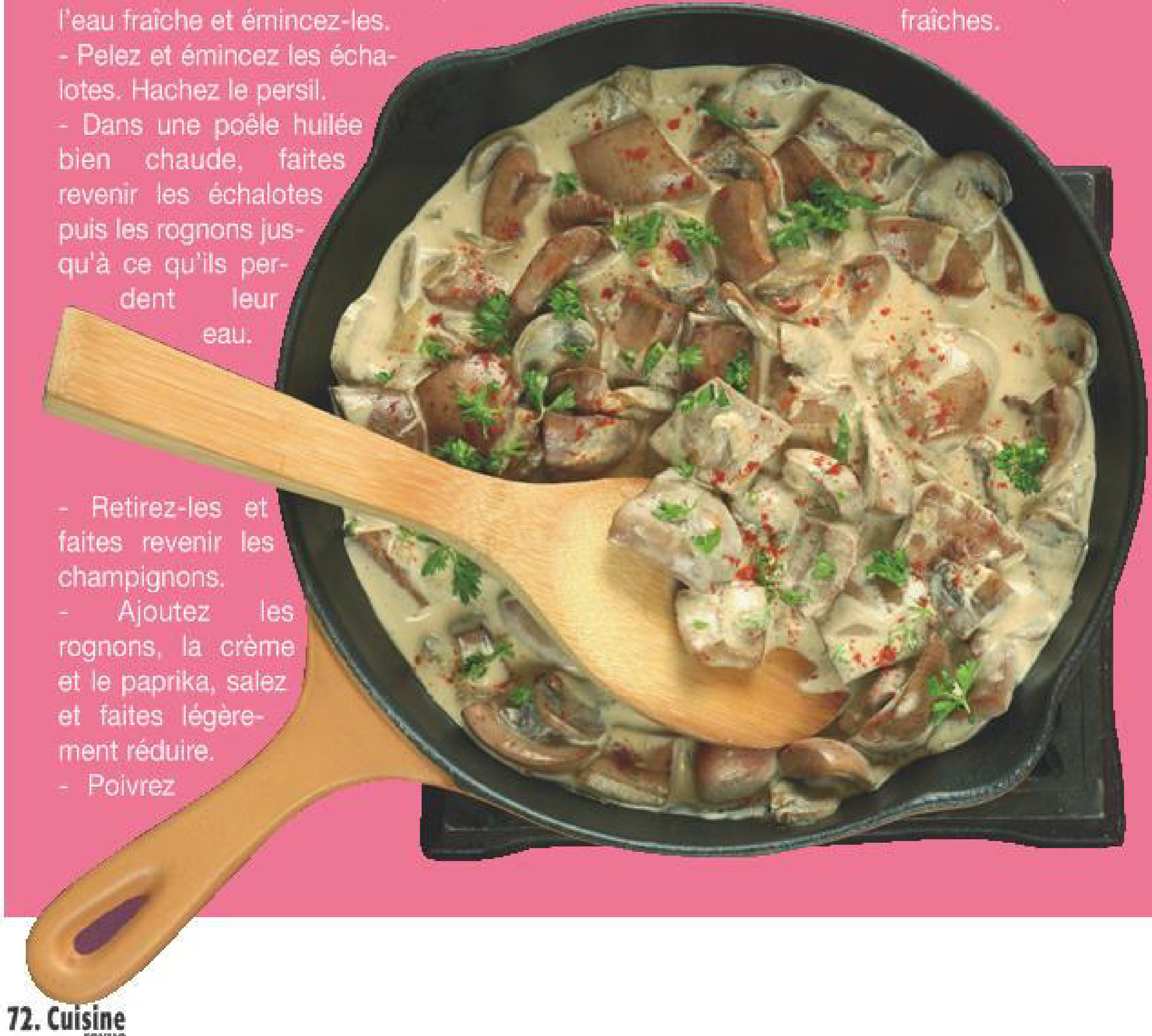
CIV/Laurent Rouvrais

Poêlée de rognons de porc aux champignons

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn – Cuisson : 10 mn

800 g de rognons de porc parés	1 c. à café rase de paprika
2 échalotes	Quelques brins de persil
300 g de champignons de Paris	Huile de tournesol
20 cl de crème liquide entière	Sel, poivre

- Coupez le bout terreux des champignons. Si nécessaire, rincez-les très rapidement à l'eau fraîche et émincez-les.
- Pelez et émincez les échalotes. Hachez le persil.
- Dans une poêle huilée bien chaude, faites revenir les échalotes puis les rognons jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau.
- Retirez-les et faites revenir les champignons.
- Ajoutez les rognons, la crème et le paprika, salez et faites légèrement réduire.
- Poivrez et saupoudrez de persil haché.
- Servez avec des pâtes fraîches.



Produits tripiers de France

Aujourd'hui, sa production fait l'objet de contrôles drastiques. Hygiène et contrôles sanitaires rythment sa vie depuis son enclos chez l'éleveur, en passant par l'abattage et sa mise en vente par les distributeurs. Identification, traçabilité, étiquetage et labels vous renseignent et vous garantissent la qualité de sa viande. Il ne reste qu'à choisir les morceaux et parties à cuisiner en fonction de vos envies.

Le porc présente le double avantage de se prêter à des modes de cuisson variés et d'absorber les saveurs d'autres ingrédients avec lesquels il se marie très bien. La longe, c'est-à-dire la partie supérieure du dos comprend l'échine, un morceau de qualité tendre et goûteuse à déguster rôtie, braisée, en potée ou à trancher et griller à la poêle. Vient ensuite le carré de côtes, ou la noix, à rôtir absolument ! Le filet aussi fournit d'excellents rôtis, à choisir dans la côte, la pointe ou au milieu en filet mignon. Quant au jambon, il se trouve dans les pattes arrière. Frais, il se cuit comme un gigot d'agneau, se grille en tranches épaisses, se découpe en brochettes. Le jambonneau, ou jarret, gélatineux et osseux, est le morceau à braiser par excellence. La poitrine, elle, est aussi appelée lard maigre.

St Mamet

Curry de porc à l'ananas

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn – Cuisson : 40 mn – Marinade : 10 mn

- 1 boîte de 560 g de morceaux d'ananas
- 500 g de porc sauté
- 1 oignon
- 1 citron
- 15 à 25 cl de lait de coco
- 2 c. à soupe de curry
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Coupez le sauté de porc en gros dés.
- Pressez le jus de 1 citron dans un récipient.
- Faites mariner le porc dans le jus du citron, de l'huile d'olive et 1 c. à soupe de curry pendant 10 mn.
- Faites revenir l'oignon émincé dans une poêle avec de l'huile d'olive.
- Faites dorer les morceaux de porc et saupoudrez-les avec la deuxième cuillère à soupe de curry.
- Ajoutez le lait de coco et 1 verre de sirop d'ananas avant de laisser cuire 30 mn à feu moyen.
- Vérifiez la cuisson de temps en temps.
- Intégrez les morceaux d'ananas égouttés à la préparation et laissez mijoter 5 mn.
- Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.

www.ebooks-land.net

Produits Tripiers de France

Pho de joue de porc aux nouilles asiatiques 5 parfums

Pour 4 personnes – Préparation : 10 mn
Cuisson : 1h20

- 800 g de joue de porc
- 1 oignon
- 1 morceau de gingembre de la taille d'une noix
- 1 c. à café d'épices «5 parfums»
- 1 c. à soupe de concentré de tomates
- 3 c. à soupe sauce soja
- Nouilles de riz
- 200 g de pousses de soja
- 1 poignée de coriandre et/ou de menthe
- 1 citron vert

- Rincez et triez les pousses de soja et les herbes.
- Pelez et hachez l'oignon, coupez le gingembre en lamelles sans l'éplucher.
- Dans une grande casserole, mettez la joue de porc, les épices, le gingembre, l'oignon, la sauce soja et le concentré de tomates.
- Ajoutez 2 l d'eau et faites cuire à petit feu, 1h15 environ, jusqu'à ce que la joue soit tendre et le bouillon réduit de moitié.
- Au dernier moment, faites cuire les vermicelles de riz 5 mn à l'eau bouillante salée.
- Dans chaque bol, disposez les nouilles puis la viande et recouvrez de bouillon.
- Servez avec les pousses de soja, les herbes et un quartier de citron vert à presser sur la soupe.

Elle fait merveille en braisée ou en accompagnement de plats cuisinés. Sa partie supérieure, les travers, se grille, se passe au barbecue ou se marine pour croustiller sous les dents. Enfin l'épaule se fait souvent braiser avec l'os et agrémente potées et choucroutes.

Marine Guyppé

www.civ-viande.org/Pierre-Louis Viel

Palette de porc aux graines de moutarde

Pour 4 personnes – Préparation : 30 mn – Cuisson : 1h15

www.ebooks-land.net

- 800 g de palette de porc sans os
- 2 c. à soupe de moutarde
- 3 c. à soupe de graines de moutarde
- 3 c. à soupe de miel
- 5 cl de vinaigre de vin doux
- 20 feuilles de sauge
- 80 g de pâte de tempura
- 3 pincées de piment doux
- Sel, poivre du moulin

-Faites cuire la palette 30 mn dans de l'eau bouillante salée.
-Préchauffez le four à Thermostat 150-180°C (Th.5-6).
-Dans un bol, mélangez le vinaigre avec la moutarde, les graines de moutarde, le miel et un peu de sel.
-Égouttez la palette, coupez-la en gros morceaux et déposez-les dans un plat allant au four.
-Badigeonnez les morceaux de viande avec la préparation à la moutarde, versez 1/2 verre d'eau dans le plat puis enfournez pour 45 mn à 1h.
-Trempez les feuilles de sauge dans la pâte à tempura mélangée avec le piment.
-Plongez-les quelques secondes dans un bain d'huile bouillante et égouttez-les sur un papier absorbant.
-Sortez la palette du four, servez aussitôt avec les feuilles de sauge.

Jambon blanc frotté d'épices Tandoori, braisé en croûte de pain

Pour 8 personnes – Préparation : 45 mn – Cuisson : 4h – Repos : 3h

Pour la pâte à pain :
- 12 ml d'huile d'olive
- 1 l d'eau
- 30 g de sel
- 1,5 kg de farine type 55
- 5 g de piment d'Espelette

Pour le jambon :
- 1 jambon cuit
- 8 gousses d'ail
- 12 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 6 branches de persil
- 40 g d'épices Tandoori

Pour la purée de carottes :
- 1/4 de citron jaune
- 1/2 citron vert
- 1/2 orange sanguine
- 1/8 de pomelo
- 1 kumquat
- 500 g de sucre
- 1/2 l d'eau
- 720 g de carottes
- 200 g de beurre
- Piment d'Espelette
- Sel

Pour le jus :
- 2 dl de jus de porc
- 1 branche de coriandre fraîche

Pour la pâte à pain :

- Commencez par réaliser la pâte à pain en mélangeant tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
- Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle et soit lisse. Versez-la ensuite dans un plat légèrement fariné.
- Couvrez de papier film et déposez au réfrigérateur pendant au moins 3h.
- Frottez le jambon avec les épices, puis piquez-le de gousses d'ail.
- Farinez la table de travail et étalez-y la pâte en un grand carré.
- Déposez le jambon au milieu, l'os dirigé vers le haut et recouvrez-le d'herbes.
- Rabattez la pâte vers l'os en couvrant la partie arrondie du jambon. Puis rabattez l'autre pan de pâte en recouvrant tout le jambon.
- Laissez cuire au four préchauffé à 200°C (Th.7) pendant au moins 4h.
- Pour la purée de carottes, faites cuire les carottes au four vapeur puis mixez-les et passez-les au tamis.
- Faites confire les zestes d'agrumes dans le sirop à 30°C (Th.2-3), puis hachez-les finement. Mélangez les zestes à la purée de carottes, puis ajoutez le beurre.
- Rectifiez l'assaisonnement en sel et piment d'Espelette.
- Faites infuser la coriandre dans le jus de porc.
- Présentez le jambon entier et découpez-le en larges tranches devant les convives, accompagnez de la purée de carottes et du jus de coriandre.

C/T/H.Darroze

www.ebooks-land.net

Made in China

Curry de daurade, samosas de bœuf, nems au crabe, nouilles sautées, rouleaux de printemps, gambas à l'aigre-douce... Joyeux Nouvel An chinois !

De plus en plus appréciée, la cuisine chinoise est devenue une gastronomie mondialement reconnue. Implantée dans quasiment tous les pays, elle est une des plus représentées en France. Qui n'a pas à côté de chez soi un petit traiteur ou un restaurant chinois ? Intrigante, cette cuisine séduit tant pas ses saveurs, ses ingrédients venus d'ailleurs que ses modes de préparation et cuissons originales. Après tout, pourquoi ne pas essayer ? Comme ça vous pourrez dire haut et fort : *«ça vous plaît ? C'est moi qui l'ai fait !»*.

Comme toute gastronomie, la cuisine chinoise comporte ses secrets. Cependant, elle reste soumise à des principes fondamentaux qui vous sont parfaitement accessibles avec un peu de patience et de bonne volonté. Car oui, il faut le savoir, cette cuisine demande de la préparation... C'est ce travail qui donne l'impression qu'elle est compliquée et longue à réaliser. Le tout est de connaître les trucs et astuces. Et ce sera maintenant chose faite puisqu'en voici les plus importants.

- **Le découpage :** les aliments doivent être découpés en menus morceaux. Les mets peuvent ainsi s'imprégner des assaisonnements qui les rendent savoureux ; ils peuvent aussi être touchés par la chaleur sur le maximum de surface sans pour autant être contraints de céder leur jus et perdre leur saveur naturelle.
- **La cuisson :** vous devez cuisiner à grand feu dans la plupart des cas. Les plats sautés, qui occupent la majorité des recettes chinoises, exigent que les ingrédients soient saisis par la chaleur et gardent ainsi tout leur jus et leur saveur. Quant aux légumes, ils doivent rester croquants et le bœuf saignant.
- **Les sauces :** ne sous-estimez pas leur importance. Elles donnent souvent toute la saveur aux mets. Il existe des cuisiniers chinois uniquement spécialisés dans la préparation des sauces !

Astuce

Pour gagner du temps dans vos préparations, vous pouvez découper les légumes en petits morceaux 1 ou 2 jours à l'avance, à vos moments perdus ou en regardant la télévision. Mettez-les ensuite dans une boîte en plastique hermétique résistante et conservez au réfrigérateur à +10°C.

Romy Berthelot

Caroline Darbonne / Darégal

Nems de crevettes sauce thaï

http://www.ebooks-land.net

Pour 2 personnes - Préparation : 35 mn - Cuisson : 10 mn - Repos : 15 mn

160 g de sauce thaï	100 g de chair de crabe	1 œuf
1 c. à soupe de coriandre	4 galettes de riz	1 verre d'eau
1 c. à soupe de menthe	10 g de vermicelles de soja	Huile de pépins de raisin pour la friture
100 g de crevettes décortiquées	1 carotte râpée	Feuilles de salade
	5 g de champignons noirs chinois séchés	Sel, poivre du moulin

- Réhydratez séparément les champignons et les vermicelles dans un bol d'eau bouillante, 15 mn pour les champignons, 4 mn pour les vermicelles.
- Disposez dans un saladier, les crevettes, la chair de crabe, la carotte, la menthe, la coriandre et 80 g de sauce thaï.
- Ajoutez les champignons, les vermicelles égouttés et hachés. Salez et poivrez. Incorporez l'œuf entier et mélangez bien.
- Posez une galette sur un torchon humide. Arrosez d'eau pour la ramollir.
- Mettez un peu de farce au centre de la galette, rabattez de façon à enfermer la farce et former un petit rouleau. Recommencez la même opération pour les autres galettes.
- Faites frire les nems dans l'huile de friture bouillante pendant 5 mn.
- Disposez les nems sur des feuilles de salade.
- Servez avec le reste de sauce thaï dans des petites coupelles.

Potage pékinois

Pour 4 personnes - Préparation : 35 mn - Cuisson : 20 mn

Suzi Wan

- 1 l de bouillon de poule
- 2 blancs de poulet
- 1 boîte de pousses de bambou
- 5 champignons noirs
- 125 g de tofu (pâté de soja)
- 2 oeufs
- 4 brins de ciboulette
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1/2 c. à café de purée de piment
- 2 c. à café de fécule de pomme de terre
- 7 cl de vinaigre de riz ou balsamique
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à café d'huile de sésame (facultatif)
- 1 morceau de gingembre frais 2 cm
- Coriandre

- Faites tremper les champignons noirs dans de l'eau tiède.
- Faites cuire les blancs de poulet dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn ou à la vapeur.
- Pelez et émincez le gingembre en fins bâtonnets.
- Égouttez les pousses de bambou et rincez-les. Coupez-les en fins bâtonnets.
- Coupez le tofu en tranches puis en bâtonnets, réservez-les dans de l'eau froide. Égouttez les champignons, pressez-les pour retirer l'excédent d'eau. Coupez-les en fines lanières.
- Cassez les œufs dans un bol et battez légèrement.
- Coupez ensuite le poulet en bâtonnets et délayez la fécule dans un peu d'eau froide.
- Portez le bouillon à ébullition et versez la fécule délayée. Mélangez bien avec un fouet et incorporez dans l'ordre toujours en fouettant : les œufs battus, le sucre, la sauce soja, la purée de piment, les pousses de bambou, le gingembre, les champignons noirs, le vinaigre, le poulet, le tofu égoutté et l'huile de sésame. Laissez chauffer sur feu doux en remuant de temps en temps pendant 5 mn.
- Servez chaud dans des bols. Parsemez de feuilles de coriandre.

www.ebooks-land.net

Suzi Wan

Nems au crabe

Pour 4 personnes - Préparation : 40 mn
Cuisson : 5 mn

- 1 paquet de galettes de riz
- 1 boîte de crabe
- 6 champignons noirs
- 1/2 paquet de vermicelles de soja
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 échalotes
- 3 c. à soupe de nuoc-mâm
- 1 bocal de germes de soja
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 bouteille de sauce pour nems
- 1 bain de friture
- Feuilles de laitue et de menthe fraîche

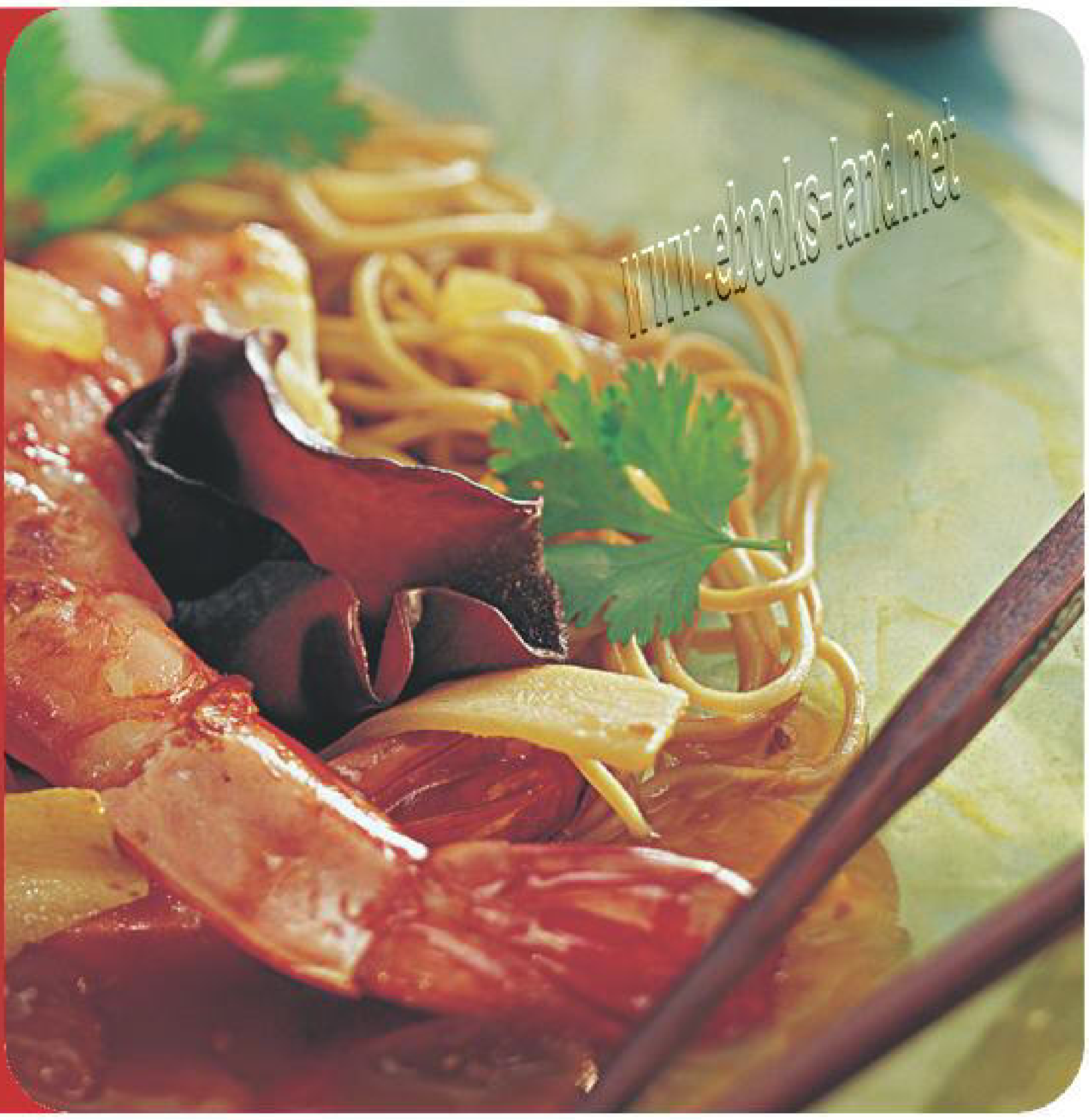
- Faites tremper dans 2 récipients séparés les vermicelles et les champignons noirs. Egouttez-les.
- Hachez fins les vermicelles, les champignons, l'ail, l'oignon et les échalotes. Mélangez le tout en incorporant le crabe, dont vous aurez retiré les cartilages, le soja égoutté et coupé en morceaux et le nuoc-mâm.
- Placez devant vous, sur un plan de travail, 2 torchons et un saladier contenant de l'eau tiède légèrement sucrée. Trempez les galettes dans cette eau, 2 feuilles à la fois. Une fois ramollies, déposez les galettes sur les torchons.
- Repliez légèrement le bord de la galette, déposez un peu de farce, refermez en repliant les 2 côtés et roulez en serrant bien.
- Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Préparez les nems 1h avant la cuisson.
- Faites chauffer le bain de friture. Plongez-y les nems par petites quantités. Dès qu'ils sont bien dorés, ils sont cuits.
- Servez les nems avec des feuilles de salade, de la menthe fraîche et de la sauce pour nems.

Gambas à l'aigre-douce et champignons noirs

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn

- 12 belles gambas
- 1 paquet de champignons noirs
- 1 boîte de pousses de bambou
- 2 bocaux de sauce de préparation à l'aigre-douce
- 1 paquet de nouilles aux œufs
- 2 oignons
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- 4 brins de coriandre

- Faites tremper les champignons dans de l'eau chaude pendant 15 mn puis rincez-les et découpez-les en petits morceaux.
- Faites bouillir 2 l d'eau salée, ajoutez les nouilles dans l'eau bouillante, couvrez la casserole et retirez-la du feu aussitôt. Laissez reposer 4 mn puis dénouez les nouilles à l'aide d'une fourchette. Égouttez.
- Décortiquez les gambas en conservant l'extrémité des queues puis pelez et émincez les oignons.
- Dans un wok ou une poêle, faites sauter à l'huile les gambas et les oignons 2 mn sur feu vif. Ajoutez les pousses de bambou égouttées, les champignons essorés et découpés en petits morceaux et la sauce aigre-douce.
- Mélangez bien et laissez cuire sur feu moyen 5 mn.
- Ajoutez de la coriandre et servez avec les nouilles aux œufs.



www.ebooks-land.net

Suzi Wan

Suzi Wan

Samosa de bœuf

Pour 4 personnes - Préparation : 30 mn
Cuisson : 10 mn

- 300 g de viande hachée
- 50 g de petits pois surgelés
- 3 c. à soupe de lait de coco
- 1/2 pot de germes de soja
- 1/2 boîte de pousses de bambou
- 1/2 c. à café de purée de piment
- 2 c. à café de nuoc-mâmm
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 cm de gingembre frais
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 5 brins de coriandre
- 1/2 c. à café de poudre de curry
- 1 paquet de feuilles de brick
- 1/2 l d'huile végétale

- Pelez le gingembre, l'oignon et l'ail puis hachez-les finement. Hachez grossièrement les pousses de bambou.
- Dans une sauteuse, faites chauffer 3 c. à soupe d'huile, faites revenir le hachis 1 mn sur feu vif.
- Ajoutez la viande hachée et faites cuire en cassant bien la viande pour qu'elle soit la plus fine possible.
- Ajoutez les pousses de bambou, les petits pois, les germes de soja égouttés, le lait de coco, le sucre, la coriandre ciselée, le curry, la purée de piment et le nuoc-mâm. Laissez cuire 5 à 6 mn sur feu doux. Le mélange doit être assez sec. Dans le cas contraire, laissez cuire pour laisser s'évaporer le liquide.
- Coupez les feuilles de brick en 2, déposez sur un bord la farce et pliez la feuille pour former des triangles ou des carrés.
- Faites chauffer l'huile dans un wok ou une friteuse, faites frire les samosas. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits.
- Déposez-les sur du papier absorbant, servez aussitôt tel quel ou avec des tranches de concombre et des feuilles de salade.

www.ebooks-land.net

Suzi Wan

Têtes de lion croustillantes à la sauce piquante

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn
Cuisson : 5 mn

500 g de poulet haché
1 bocal de sauce pour préparation piquante
1 gousse d'ail
150 g de vermicelles de riz
1 bouquet de coriandre
1 petit morceau de gingembre
1 oignon
2 jaunes d'œufs
2 c. à soupe de nuoc-mâm
1 l d'huile de friture
6 carottes
5 concombres

- Pelez et écrasez l'ail dans un presse-ail. Épluchez et hachez menu l'oignon puis les feuilles de 8 brins de coriandre. Râpez le gingembre.
- Dans une jatte, mélangez le poulet, l'ail, l'oignon, la coriandre, le nuoc-mâm, les jaunes d'œufs et le gingembre.
- Concassez les vermicelles de riz puis déposez-les dans un plat creux.
- Formez des boulettes de poulet, roulez-les dans les vermicelles puis faites-les frire dans l'huile, dans un wok ou une friteuse, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Faites réchauffer la sauce à feu doux, au bain-marie ou au micro-ondes.
- Servez bien chaud avec la sauce à part et quelques carottes et concombres crus, coupés en bâtonnets.

Sorbet coco aux litchis et à la rose

Pour 4 personnes - Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 nm

55 cl de lait de coco
250 g de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine
Quelques litchis frais ou en boîte
Quelques gouttes de sirop de rose

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn.
- Dans une casserole à fond épais, faites fondre le sucre avec la moitié du lait de coco sur feu doux. Lorsque le sucre est dissout, retirez du feu et laisser refroidir.
- Égouttez la gélatine et ajoutez-la à la préparation et laissez fondre. Mélangez bien. Incorporez le reste du lait de coco et le sirop de rose.
- Versez la préparation dans une sorbetière et faites turbiner. Dès que le sorbet est pris, formez des boules à l'aide d'une cuillère à glace. Déposez-les dans des coupelles, ajoutez les litchis et servez aussitôt.

Astuces : ajoutez des copeaux de noix de coco ou des pétales de rose glacés de sucre. Mettez un pétale au-dessus de la vapeur d'eau quelques secondes et roulez les pétales dans du sucre cristallisé.

www.ebooks-land.net

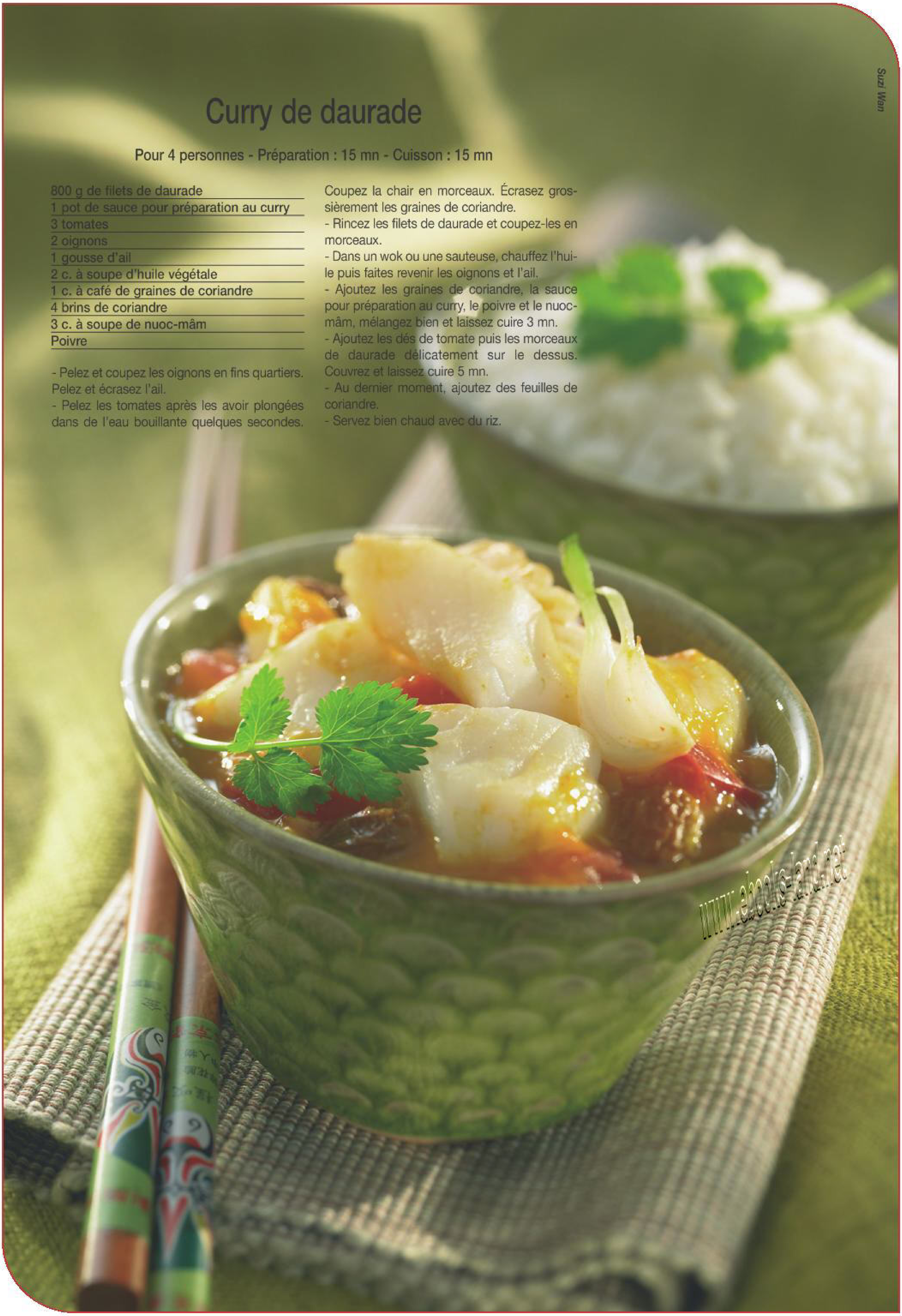
Marque Repère

Curry de daurade

Pour 4 personnes - Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn

- 800 g de filets de daurade
- 1 pot de sauce pour préparation au curry
- 3 tomates
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 4 brins de coriandre
- 3 c. à soupe de nuoc-mâm
- Poivre

- Pelez et coupez les oignons en fins quartiers. Pelez et écrasez l'ail.
- Pelez les tomates après les avoir plongées dans de l'eau bouillante quelques secondes. Coupez la chair en morceaux. Écrasez grossièrement les graines de coriandre.
- Rincez les filets de daurade et coupez-les en morceaux.
- Dans un wok ou une sauteuse, chauffez l'huile puis faites revenir les oignons et l'ail.
- Ajoutez les graines de coriandre, la sauce pour préparation au curry, le poivre et le nuoc-mâm, mélangez bien et laissez cuire 3 mn.
- Ajoutez les dés de tomate puis les morceaux de daurade délicatement sur le dessus. Couvrez et laissez cuire 5 mn.
- Au dernier moment, ajoutez des feuilles de coriandre.
- Servez bien chaud avec du riz.



Suzi Wan

www.ebooks-land.net

Petits plus

Dessert fruité

Les meilleures recettes sont souvent les plus simples. Prenez ce dessert composé de 57% de fruits à l'état pur et de 43% de yaourt nature délicieusement onctueux. Rien n'a été ajouté, rien n'a été enlevé. 5 saveurs au choix : Pomme-Fraise, Pomme-Abricot, Pomme-Poire, Pomme-Cassis et Pomme-Rhubarbe. *Andros, Fruits & Yaourt, 1,85 € environ les 4 pots de 100 g.*

Notre sélection de «saveurs» à ne pas manquer !

World cuisine

Toujours à portée de main, ces sachets permettent de réchauffer juste la portion désirée de colombo de porc à la créole, chili con carne à la mexicaine ou poulet grillé à la texane. *Heinz, plats cuisinés surgelés, 6 € environ les 850 g.*

Plaisir fondant

Voici un astucieux camembert qui se cuisine au four traditionnel mais également en 2 mn au four à micro-ondes ! Pratique et convivial pour des apéros et dîners improvisés. *Cœur de Lion, Camembert au four, 3,45 € environ les 275 g.*

Chocolat show

Avec les nouveaux disques Tassimo Milka, retrouvez chez vous toute l'onctuosité et la douceur d'un vrai chocolat chaud Milka. *T Disc Milka pour Tassimo, 4,50 € environ le pack de 8.*

Traditionnel

Avec Bonne Maman, le riz au lait avec des raisins et une pointe de rhum retrouve ses lettres de noblesse. Juste divin. *Bonne Maman, riz au lait raisins au rhum, 2,20 € environ les 4 x 100 g.*

Le miel nomade

Pratique dans son étui souple de 1 kg, le Miel de Fleurs a été élu saveur de l'année 2009. *Lune de Miel, Doypack Miel de Fleurs, 8,60 € environ le kg.*

À découvrir

Bollywood

L'Inde s'invite à la maison avec mille et une saveurs des plus douces aux plus épicées. Pour commencer, découvrez la sauce Korma, un curry doux à la crème de coco, délicieuse avec du poulet ou des crevettes et un riz basmati. *Patak's, sauce Korma, 4,30 € environ les 425 g.*

Qualité suisse

En hommage à ses racines suisses, Villars lance une boîte de chocolats ornée des sublimes vitraux de la coupole du palais du Parlement de Berne. 48 napolitains saveur lait, lait-bricelet et noir. *Villars, boîte de la coupole de Villars, 14 € environ.*

Beau et bon !

Redécouvrez la cuisine surgelée grâce aux nouvelles recettes Maggi cuisinées avec de bons ingrédients : Tajine de poulet, Porc au curry, Mijoté de bœuf aux olives... *Maggi, Bon par Nature, 4,25 € environ le plat individuel.*

Pour

Petits mots doux

Déclarez votre flamme à l'être aimé en lui offrant ces 18 napolitains de chocolat noir et au lait. Chacun porte un message : «Mon amour», «Je t'aime», «Mon cœur», «Saint-Valentin»... sur un joli dessin de colombes, poissons ou papillons en couple. De quoi combler le cœur et l'estomac ! *Monbana, coffret Saint-Valentin, 6,15 € environ.*

Fondre de plaisir

www.ebooks-land.net

Parfaites pour terminer un dîner en tête-à-tête, ces fondues au chocolat individuelles sont prêtes en 25 secondes au micro-ondes. Plongez-y alors des dés de fruits et succombez à l'onctuosité de la fondue encore chaude. *GÜ, fondue au chocolat, 4 € environ les 2 x 90 g.*

Risotto aux petits oignons et boulettes citron

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn – Cuisson : 20 mn

300 g de riz pour risotto	1 petit pain rassis
200 g de petits oignons	100 ml d'huile d'olive
150 g de viande hachée	50 g de fromage de brebis frais
1 œuf	Le zeste de 1 citron
100 g de beurre	Lait
1 l de bouillon de légumes	Persil
30 g de parmesan râpé	Sel, poivre

- Préparez les boulettes avec la viande, l'œuf, le fromage râpé, le pain rassis (trempé dans du lait, essoré et émietté), le persil et 3/3 du zeste de 1 citron.
- Chauffez l'huile, ajoutez les petits oignons émincés puis faites rissoler les boulettes. Égouttez et réservez au chaud. Réservez les petits oignons à part.
- Éliminez une partie de l'huile restante et ajoutez le riz pour le faire griller. Continuez la cuisson en ajoutant peu à peu le bouillon brûlant.
- En fin de cuisson, ajoutez les boulettes et les oignons. Ajoutez le beurre et remuez hors du feu.
- Dressez le risotto en garnissant avec des lamelles de fromage de brebis, arrosez d'un filet d'huile et saupoudrez du reste d'écorce de citron.

Photo Bellesia/Innocenti, archive Edizioni Gribaudo

Recette **italienne**

Cultivé dans la région de Pavie dans la vallée du Pô, ce riz délicatement parfumé tient parfaitement à la cuisson. Toujours al dente, il confère au bouillon un crémeux incomparable. De quoi inventer un nouveau risotto chaque jour ! *Riso Gallo, riz pour risotto Carnaroli, 3 € environ les 500 g.*

les amoureux

Toi & Moi

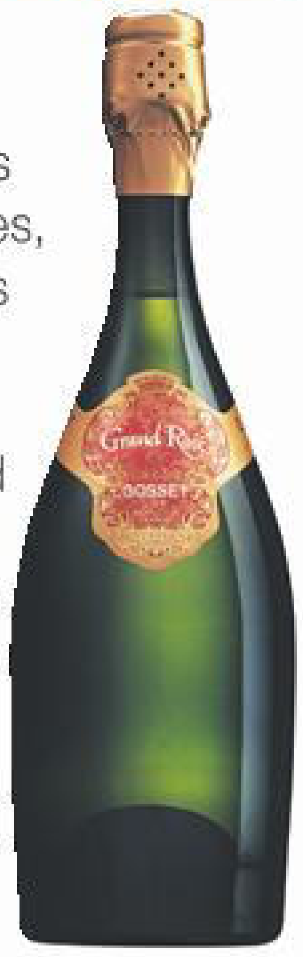
Pour la Saint-Valentin, la Comtesse du Barry vous réserve ce succulent foie gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit, accompagné d'un chutney d'oignons roses et de pétales de rose. Le tout emballé dans d'inséparables ballotins reliés par 2 jolis rubans. *Comtesse du Barry, foie gras Toi & Moi, 20 € environ pour 2.*

Tea for two

Composé d'une base de thé vert et de thé rouge, le Thé des Amours est délicatement parfumé aux fleurs de jasmin. Des fleurs d'oranger, d'hibiscus, des morceaux de pomme et d'amande viennent ponctuer ce savoureux mélange d'une note fruitée. *L'Empire des Thés, Thé des Amours, 5,50 € environ les 100 g.*

La vie en rose

Amoureux ou simplement amoureux des bonnes choses, ne passez pas à côté du champagne Gosset Grand Rosé. Derrière sa couleur fascinante, ses effluves de fruits rouges, son fond épicé et sa longueur en bouche le rendent incomparable. *Gosset, champagne Grand Rosé, 45 € environ.*



Les yeux dans les yeux

Ce champagne d'une grande élégance révèle des arômes délicieusement fruités : fraises des bois, framboises et mûres sauvages balancés par des nuances chocolatées et des parfums de fruits secs. Sensuel, il se déguste à deux, les yeux dans les yeux. *Maison Malard, champagne Brut Rosé, 24 € environ.*

Filet de bœuf à la japonaise

Pour 4 personnes – Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

- 500 g de filet de bœuf
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 400 g de girolles
- 200 g de tofu
- 2 c. à café d'huile de soja
- 500 ml de bouillon de légumes
- 8 c. à café de sauce soja
- 4 petites tomates
- 4 œufs
- Poivre blanc moulu

- Tranchez finement le filet de bœuf et coupez les oignons en biseaux.
- Nettoyez et coupez les champignons si nécessaire, coupez le tofu en dés.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle et saisissez le bœuf avant de le réserver dans un plat. Ajoutez le tofu et réservez.
- Réduisez la chaleur dans la poêle et versez le bouillon de légumes, la sauce soja, le poivre, les oignons, les champignons et les tomates coupées en 2. Laissez cuire quelques minutes, les légumes doivent rester fermes.
- Battez les œufs dans un bol et servez la viande et les légumes séparément afin de les tremper dans l'œuf avant la dégustation.

P.L.Viel/V. Drouet/Doréoc

La sauce du **Soleil Levant**

Élaborée selon une méthode traditionnelle, à partir d'ingrédients purs (graines de soja, blé, eau et sel), cette sauce soja a bénéficié d'un procédé de fermentation unique. Elle développe ainsi 300 arômes différents et se prête à la cuisson comme à l'assaisonnement des sushi et sashimi. Elle ne contient ni exhausteur de goût ni colorant ou conservateur. *Kikkoman, sauce soja naturellement fermentée, 3,90 € environ les 250 ml.*

L'instant **pizza**

Les nouvelles pizzas fraîches Sodeb'O sont cuites sur pierre avec de délicieux ingrédients : chiffonnade de jambon speck accompagnée de mozzarella et roquette ou légumes du soleil accompagnés de copeaux de grana, parmesan et roquette... Généreuses, elles peuvent être dégustées seul ou à deux.

Sodeb'O, pizza Campanella, 4 Fromaggi, Vegetariana ou Prosciutto, 4,70 € environ.

PLUS

Apéritif ensoleillé

En 3 mn à la friteuse, dégustez un assortiment d'acras typiquement créoles. Au choix : acras de morue, de patate douce au colombo, morue épicés ou crevettes au curry. Parfait pour un apéritif convivial. *Magasins U, Assortiment d'Acras, 4,25 € environ les 20 pièces.*

Matins vitaminés

Dans cette bouteille, 3 kg d'oranges fraîchement pressées attendent d'être dégustées. 100% pur fruit sans sucre ajouté ni conservateur, le tout dans un packaging entièrement recyclable. Qui dit mieux ? *Immedia, Oranges fraîchement pressées, 4 € environ la bouteille de 1 litre.*

www.ebooks-land.net

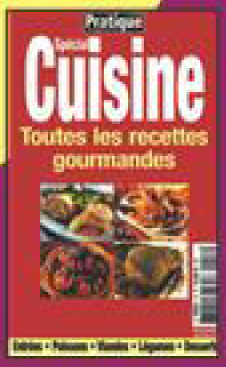
Boisson exotique

Rayon de soleil au cœur de l'hiver, Danao lance un nouveau parfum : Mangue Passion. Ou quand la douceur du lait rencontre l'exotisme des fruits... *Danao, Mangue passion, 2,15 € environ la brique de 1 litre.*

ABONNEZ-VOUS Cuisine revue

Le magazine pratique de la cuisine gourmande

En vous abonnant,
vous ne payez que 32 €
seulement au lieu de 39,60 €*
soit 2 numéros gratuits
pour 8 numéros
+ en cadeau de bienvenue
le Guide pratique
"Spécial Cuisine gourmande"



- Sur les étals...
- Dégustation
- Nouvelles saveurs
- Table et décoration
- Recettes et menus gourmands
- Toute l'actualité de la cuisine gourmande

Dans chaque numéro, plus de 50 recettes savoureuses à découvrir... et à réussir chez vous !

Abonnez-vous à **Cuisine revue** *et recevez-le chez vous !*

À renvoyer accompagné de votre règlement à Lafont Presse
53 rue du Chemin Vert - 92100 Boulogne-Billancourt - Tél: 01.46.10.21.21 - Fax. : 01.46.10.21.22- www.lafontpresse.fr

☐ **Oui, je m'abonne deux ans à Cuisine revue** (8 n°) pour **32 €** au lieu de 39,60 €* et je reçois en cadeau de bienvenue **le Guide "Spécial Cuisine : toutes les recettes gourmandes"** (CUIR)

Je profite de l'occasion pour m'abonner
☐ 2 ans/8 n° à **Féminin Cuisine** pour 32 € au lieu de 39,60 €
☐ 2 ans/8 n° à **Cuisine magazine** pour 32 € au lieu de 39,60 €
☐ 2 ans/8 n° à **Pratique Cuisine** pour 32 € au lieu de 39,60 €

Total commande :

Ci-joint mon règlement à l'ordre de Lafont Presse par :

Nom :.. Prénom :.................................. Naissance :..........
Adresse : ....
Code Postal : .... Ville : .... Courriel : ....

☐ Chèque bancaire ou postal ☐ Carte bancaire Visa/Amex N° Expire-le
IMPORTANT, je note les trois derniers chiffres du numéro inscrit au dos de ma carte bancaire
Signature Obligatoire :

....

PS : Vous pouvez nous renvoyer votre bulletin par fax au 01.45.79.22.11 (paiement par carte bancaire)

CUIR

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. Sauf opposition formulée par écrit, ces données sont susceptibles d'être communiquées à des organismes tiers.

Lafont presse

Découvrez nos magazines sur www.lafontpresse .fr

Cuisson à la sauce asiatique

Venue d'Orient, la cuisine au wok a le vent en poupe dans notre pays. Et pour cause ! Elle est saine et surtout délicieuse.

Wok'n'roll

- **Wok traditionnel**
On fond pour la fonte. Ce wok à poignées de chez Le Creuset bénéficie d'un design sobre et élégant.
Le Creuset, wok «d'homme à home», 114 € environ.

- **Faire la planche**

Une planche 100% bambou. Idéale pour découper, ciseler, trancher les légumes et la viande destinés à votre appareil.
Totally bambou, planche à découper 45 cm, 30 € environ.

- **Objectif convivialité**
Équipé de sa base chauffante, ce modèle électrique se glisse partout, même sur les tables, pour cuire les aliments directement entre amis.
Moulinex, wok électrique, 50 € environ.

- **L'original**

Long de 15 cm, ce couteau est le compagnon parfait pour un wok réussi. Inspiré des classiques lames japonaises, son tranchant est imité mais rarement égalé.
Willing J.A HENKELS, Santoku, 145 € environ.

Pour nous autres Français, la Chine et tous les pays asiatiques, en général, sont des pays mystérieux. La langue d'abord, très loin de la nôtre, crée une sensation de mystère plus que dans tout autre région du monde. La culture ensuite à mille lieues des châteaux de la Loire. La cuisine enfin aux saveurs étonnantes parfois décalées mais toujours passionnantes. Au même titre que la gastronomie française, l'art culinaire asiatique est célèbre dans le monde entier. Pour plusieurs raisons : son originalité et ses goûts déroutants et des modes de cuisson originaux. La cuisson au wok en fait partie.

Dans la cuisson au wok, tout se joue dans la température de l'appareil en fonte ou en acier. Elle doit être élevée. Impossible de la chiffrer, les

Nouilles chinoises aux crevettes et au poulet

http://www.ebooks-land.net

Pour 4 personnes – Préparation : 20 mn
Cuisson : 12 mn

Suzi Wan

- 1 paquet de nouilles aux œufs
- 150 g de crevettes crues
- 150 g de blanc de poulet
- 1 morceau de gingembre frais de 2 cm
- 2 oignons
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 pot de légume Chop Suey
- 2 gousses d'ail
- 1/2 pot de germes de soja
- 3 c. à soupe de sauce nuoc-mâm
- 4 c. à soupe d'huile végétale
- 6 brins de ciboulette
- Poivre

- Faites cuire les nouilles en suivant les indications de cuisson, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Réservez.
- Décortiquez les crevettes, fendez-leur le dos sans détacher les 2 parties. Retirez la veine centrale. Coupez les blancs de poulet en petits morceaux.
- Pelez et râpez le gingembre. Pelez et hachez l'ail puis émincez ensuite les oignons.
- Égouttez et rincez les germes de soja et les légumes Chop Suey.
- Mélangez le vinaigre, la sauce soja et le gingembre. Ajoutez par la suite la viande.
- Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans le wok, faites revenir les morceaux de poulet pendant 2 mn, ajoutez les crevettes et continuez la cuisson encore 2 mn. Réservez.
- Faite chauffez le reste de l'huile et faites revenir les oignons et l'ail.
- Ajoutez les germes de soja et les légumes Chop Suey, mélangez et laissez cuire 3 mn. Versez le nuoc-mâm.
- Ajoutez les pâtes, mélangez directement le tout puis laissez réchauffer quelques minutes.
- Décorez avec la ciboulette ciselée et servez.

Asiatiques font au juger. Une technique toutefois, une goutte d'eau jetée au fond du récipient doit s'évaporer dans la seconde. Cette température, digne d'une fournaise, permet au cuisinier de saisir à la perfection les viandes ou les légumes. Les aliments ne sont alors pas gras ni bouillis dans le beurre du fait d'une température trop faible. Les légumes restent craquants tout en étant prêts à finir dans votre estomac, la viande est dorée et tendre à souhait.

Avant de pouvoir tirer tous les bénéfices, il faut savoir s'armer de patience. L'engin dégage toutes ses qualités au fil des utilisations. Comme une pipe, les fumeurs confirmeront, le wok doit être culotté. Pour ce faire, vous devez le faire chauffer presque à vide. 3 c. à soupe d'huile chaude dans le fond du récipient pendant 10 mn. Les fois suivantes, il faut préférer la préparation de fritures, viandes, poissons et légumes avant de pouvoir exploiter son poêle à fond. En effet, celui-ci permet aussi de réaliser de délicieuses soupes asiatiques. Attention, culotter sa marmite de fonte ne veut en aucun cas dire la laisser sale. Un wok se nettoie, mais jamais avec du produit vaisselle. La technique traditionnelle pour le laver veut qu'on utilise l'eau qui a servi à cuire le riz. Une raison à cela : le riz en cuisant a libéré de l'amidon qui a des vertus dégraissantes. Une fois maîtrisée, cette sauteuse asiatique fait voyager les papilles. Le sucré-salé montre alors sa vraie nature, les épices mettent le feu en bouche et au cœur, les légumes révèlent leur caractère tendre et craquant. Le wok c'est l'histoire de la cuisine de l'empire du milieu. Il arrive bien tard dans les cuisines du vieux continent… Mais pas trop tard.

Julien Sofianos

Recettes wok chinois

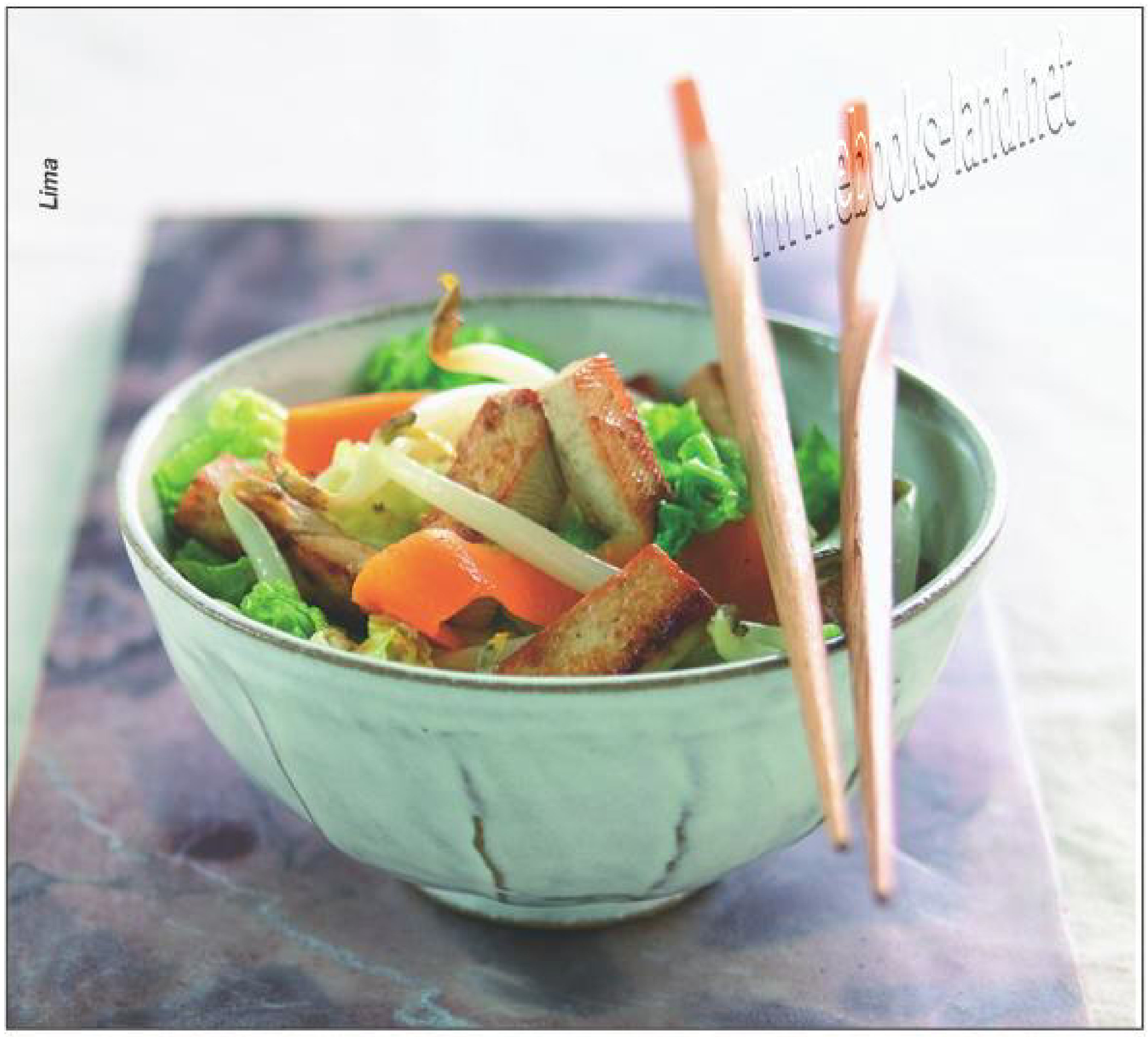
Pour 4 personnes – Préparation : 50 mn
Cuisson : 5 mn – Marinade : 30 mn

- 1/2 chou chinois
- 4 carottes
- 500 g de tofu
- 150 g de pousse de soja
- Huile d'olive
- Sauce soja

Pour la vinaigrette :

- 2 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

- Nettoyez le chou chinois et les carottes et coupez-les en fines lamelles.
- Coupez le tofu en petits rectangles.
- Dans un saladier, faites mariner le tofu pendant 30 mn avec 2 c. à soupe de sauce soja.
- Faites une vinaigrette avec 2 c. à soupe de jus de citron, la sauce soja et l'huile d'olive.
- Réservez la vinaigrette.
- Faites frire le tofu au wok dans de l'huile d'olive.
- Réservez le tofu au chaud.
- Mettez le chou et les carottes au wok pendant 1 mn.
- Rajoutez les pousses de soja et laissez cuire encore 1 mn.
- Versez la vinaigrette sur le mélange de légumes.
- Servez à l'assiette et garnissez avec le tofu.


www.ebooks-land.net

Lima

Des légumes toute l'année

Pour pouvoir profiter des légumes de saison toute l'année, rien de mieux que de les mettre en bocaux. Une technique de conservation simple, mais qui demande un minimum d'équipement.

À vos **bocaux**

Ce stérilisateur de 29 l est équipé d'un minuteur de 120 mn pour éviter d'être obligé de surveiller le temps qui passe. Quant à son thermostat intégré, il rend l'utilisation encore plus facile. Coloré et orné de dessin, il peut sans problème prendre place dans la cuisine.

La Carpe, stérilisateur, 155 € environ.

Le **traditionnel**

Ce stérilisateur en acier galvanisé est le plus fréquemment utilisé. Il a une contenance de 11 bocaux de 1l. Il s'utilise sur un réchaud ou sur des plaques au gaz. Sur le couvercle se trouve une ouverture pour faciliter le passage du thermomètre afin d'évaluer la température intérieure pour une stérilisation optimale.

Tom Press, stérilisateur, 45 € environ.

Bonne température

Ce thermomètre est un thermo stylo-sonde électronique capable de mesurer une température allant de -40 à 240°C. Totalement étanche, il dispose également d'une gaine pour le protéger lorsqu'on ne s'en sert plus. Fonctionnant sur pile, sa sonde mesure 12,8 cm pour garantir une plus grande facilité d'utilisation.

La Bovida, stylo-sonde électronique, 35 € environ.

Toutes les **tailles**

Disponible en de nombreuses tailles, les bocaux «Le Parfait» portent bien leur nom. Des plus petits, parfaits pour les fruits rouges, aux plus grands pour les légumes verts, ceux-ci permettent de garder sous le coude tout ce que le jardin et le verger offrent de plus beaux. Ils assurent une conservation sans faille.

Le Parfait, bocaux Le Parfait Super, à partir de 4 € environ.

Grande **capacité**

Des fruits et légumes toute l'année, même quand ce n'est pas la saison, c'est possible avec ce stérilisateur. Sa cuve émaillée est traitée pour résister à l'acidité. Pour plus de confort d'utilisation, il est doté de poignées isolantes, d'un rangement pour câble et d'une grille.

La Cantinière, stérilisateur, 120 € environ.

www.ebooks-land.net

Notre sélection

- **Eau gazeuse**

Soda-Club, c'est la nouvelle solution pour gazéifier l'eau du robinet. Cette machine permet de faire son eau gazeuse à domicile. Simple d'utilisation, elle fonctionne sans électricité mais grâce à une cartouche de gaz carbonique. Finies les corvées de portage ou encore stockage des lourds packs de bouteille. Enfin, ses lignes épurées s'adaptent à toutes les cuisines.

Soda-Club, modèle Jet, 65 € environ.

- **Tout pour plaire**

Munie d'un couvercle en verre trempé, la gamme Solea présente une parfaite visibilité et un design hors du commun. Ainsi, la vapeur n'est pas gaspillée et les saveurs sont parfaitement révélées. Par ailleurs, grâce à sa fonction égouttoir intégré, il élimine facilement l'eau de cuisson restante. Innovant et interchangeable, c'est l'accessoire indispensable en cuisine.

Fissler, marmite Solea + couvercle, à partir de 140 € environ.

- **Innovation majeure**

Cette sauteuse possède un nouveau revêtement antiadhésif révolutionnaire exempt de toutes substances chimiques : le Bekadur Ceramica. Il est moins fragile et nocif qu'un revêtement traditionnel. Par ailleurs, il est capable de résister à de très hautes températures. Le goût des aliments est ainsi retrouvé.

Beka, sauteuse Suave, 103 € environ.

- **Dans l'air du temps**

Ce wok est entièrement fait en fonte émaillée, un matériau qui s'inscrit parfaitement dans la nouvelle tendance qui est de laisser du temps au temps, de cuisiner à feu doux sans se hâter et de laisser mijoter des plats savoureux qui éveillent les papilles. Équipé d'un bouton métal en acier inoxydable, il est capable de supporter les fortes chaleurs et sa forme harmonieuse permet des cuissons plus rapides.

Le Creuset, wok, 145 € environ.

Dernières nouveautés

- **Un grille-pain amusant**

Avec ses 4 pochoirs interchangeables, le grille-pain Mati fait sourire les bambins dès le matin pour bien démarrer la journée. Bien grillés, à point ou juste dorés, les toasts sont préparés suivant les goûts de chacun. Noir mat et chromé, son tracé est compact et son matériau plastique «Soft Touch» assorti aux cuisines actuelles. Ludique et performant, c'est la garantie de plaire aux grands et aux petits.
White & Brown, grille-pain Mati, 35 € environ.

- **Simplicité et polyvalence**

Le robot kMix comprend un kit de pâtisserie et s'utilise avec de nombreux accessoires pour réaliser toutes les recettes, de la plus simple à la plus sophistiquée. Robot combiné au design unique, il est doté de 2 sorties moteurs et d'une puissance de 500 W. Performant et fonctionnel, il incorpore un variateur de vitesse 8 positions et d'un couvercle antiprojection.

Kenwood, robot kMix, 500 € environ.

- **Source d'énergie garantie**

Pour profiter des bienfaits des agrumes au petit déjeuner, ce presse-agrumes répond à toutes les exigences. Équipé de 2 cônes spécifiques destinés aux petits ou aux gros agrumes, il permet de presser des mandarines ou encore des oranges. Grâce à son système de démarrage automatique, une simple pression sur le cône suffit pour déclencher la rotation.
Siméo, presse-agrumes PC 320, 40 € environ.

- **Un esprit lounge**

La nouvelle BeerTender relooke tous les intérieurs en leur donnant une nouvelle âme très lounge. Déclinée en 4 coloris vitaminés, cette collection unique régale les yeux autant que les papilles. L'atout charme de cette nouvelle gamme : une poignée ronde exclusive au look ultramoderne. Sa technologie garantit une bière pression toujours parfaite et fraîche jusqu'à 30 jours après ouverture.

Krups, BeerTender, 250 € environ.

Le **luxe**

Cette machine est un véritable robot café au design racé et aux lignes stylées. Elle est simple à manier grâce à ses commandes numériques. Un bouton permet de préparer tous types de café. Avec son broyeur intégré, elle peut également réaliser un espresso avec du café fraîchement moulu. Enfin, elle intègre aussi une fonction Cappuccino.
Delonghi, Perfecta, à partir de 700 € environ.

Performances **étonnantes**

D'une allure chrome/métal, Squissita Plus affiche une puissance de 950 à 1.150 W, une pompe de 18 bars et un système silencieux et performant. Café moulu ou dosette, elle permet l'extraction automatique du marc pour procurer plus de confort à l'utilisation. Question café crémeux, un filtre pressurisé avec un système double crème incorporé produit une crème exquise.
Solac, Squissita Plus, 180 € environ.

Un bon **café**

Cet appareil contient un système qui permet de déguster un excellent café espresso. Du fait de sa taille, la capsule est en mesure de contenir différents types de mélanges. Sa manette se trouvant sur le mécanisme pour régler la vapeur évite les brûlures. Par ailleurs, son large réservoir gradué peut être retiré en toute simplicité.
Guzzini, G-Plus, 230 € environ.

Autour d'un café

Certains moments de la journée sont à savourer. Le matin, en famille ou avec des amis l'après-midi, ces instants s'associent généralement avec un bon café. La machine à espresso devient alors un élément incontournable.

Très **chic**

Subtil mélange de modernité et de sobriété, la Lattissima possède une élégance naturelle et une pureté des lignes. Elle est très facile d'utilisation grâce à son système «One Touch». Elle permet d'avoir une mousse idéalement vaporeuse avec la dose de café nécessaire à l'élaboration de la recette. De quoi satisfaire les amateurs de café.

Delonghi, Lattissima Titanium, 450 € environ.

Simple et **ludique**

Dotée d'une technologie d'extraction unique, la machine A Modo Moi garantit une exploitation optimale de la moulure contenue dans chaque capsule. Elle renforce ainsi l'aspect ludique de la préparation en reproduisant la gestuelle du barista derrière son comptoir. La grille porte-tasses réversible autorise bien l'utilisation d'une tasse à espresso que d'une grande tasse.

Lavazza, A Modo Moi, 200 € environ.

Lafont presse

Créateur de journaux depuis 1984

Les magazi

ENTREPRENDRE

CELEBRITÉ MAGAZINE

CRÉATION D'ENTREPRISE

HARMONIE & BIEN-ÊTRE

PLACER SON ARGENT

L'ESSENTIEL DE LA DÉCO

LA GAZETTE DE L'INFO

S'ENRICHIR MAGAZINE

MAISON REVUE VERTE

L'ESSENTIEL DE L'AUTO

L'HOMME MAGAZINE

BIO & NATURE

ABONNEZ-VOUS PROFITEZ DE NOS OFFRES

Actuellement chez votre

	Nbre de n°	Prix promo	Au lieu de
ÉCONOMIE			
❒ Entreprendre	20 n^{os}	39 €	~~58,00~~ €
Premier magazine des dirigeants d'entreprises			
❒ Entreprendre Franchise	12 n^{os}	67 €	~~83,40~~ €
❒ Placements magazine	8 n^{os}	44 €	~~55,60~~ €
❒ Création d'entreprise magazine	8 n^{os}	44 €	~~55,60~~ €
Tout pour se mettre à son compte			
❒ Argent & Patrimoine	8 n^{os}	63 €	~~99,40~~ €
La revue conseil de vos placements			
❒ S'enrichir magazine	12 n^{os}	53 €	~~66,00~~ €
❒ Entreprendre Emploi & Carrière	8 n^{os}	38 €	~~47,60~~ €
Pour réussir sa vie active			
❒ Question Pratique	12 n^{os}	43 €	~~54,00~~ €
❒ Entreprendre Commerce	8 n^{os}	44 €	~~55,60~~ €
TENDANCE			
❒ Célébrité magazine	12 n^{os}	38 €	~~54,00~~ €
❒ L'Homme magazine	8 n^{os}	38 €	~~47,20~~ €
❒ France Art de vivre	8 n^{os}	64 €	~~80,00~~ €
❒ 100 % Exclusif	12 n^{os}	38 €	~~47,00~~ €
CUISINE			
❒ Cuisine magazine	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Cuisine revue	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Féminin Cuisine	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Cuisiner au jour le jour	8 n^{os}	29 €	~~36,00~~ €
❒ Pratique Cuisine	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
Des idées des astuces pour cuisiner au quotidien			
❒ La revue pour Cuisiner	8 n^{os}	38 €	~~47,60~~ €
Le magazine des recettes de saison			
❒ Le magazine du Vin	8 n^{os}	96 €	~~120,00~~ €
Le magazine référence du vin			
❒ Cuisine spécial Mer	8 n^{os}	32€	~~39,90~~ €
❒ Cuisiner spécial Desserts	8 n^{os}	32€	~~39,90~~ €
FÉMININ - SANTÉ - PSYCHO			
❒ Réponse Parents	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Question Psycho	8 n^{os}	29 €	~~36,00~~ €
❒ Féminin Santé	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Bio&nature magazine	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Santé revue	8 n^{os}	35 €	~~44,00~~ €

❒ Harmonie & Bien-être	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
❒ Féminin Beauté	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Féminin Psycho	12 n^{os}	43 €	~~54,00~~ €
Ma vie, mon équilibre			
❒ L'essentiel de la Psycho	8 n^{os}	38 €	~~47,60~~ €
VIE PRATIQUE			
❒ Astrologie magazine	8 n^{os}	35 €	~~44,00~~ €
Le magazine de votre avenir			
❒ Astro revue au jour le jour	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
La revue de l'astrologie			
❒ Pourquoi magazine	12 n^{os}	43 €	~~54,00~~ €
Pour tout savoir sur tout			
❒ Pratique magazine	8 n^{os}	96 €	~~120,00~~ €
❒ Vive la Vie	8 n^{os}	38 €	~~47,60~~ €
MAISON-DÉCO			
❒ Féminin Décoration	8 n^{os}	35 €	~~44,00~~ €
Des idées pour bien vivre son intérieur			
❒ Maison revue	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
Le magazine de la décoration intérieure			
❒ Maison revue & Jardin	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
Tout l'art du jardin et de la déco			
❒ L'essentiel de la Déco	8 n^{os}	32 €	~~39,60~~ €
❒ Jardin magazine	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
Le magazine pratique pour jardiner			
❒ Spécial Maison	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
❒ Maison revue Campagne	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
Des idées pour bien vivre à la campagne			
❒ Maison revue Déco Sud	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
Le magazine déco & art de vivre			
❒ Féminin Maison	8 n^{os}	35 €	~~44,00~~ €
AUTO-MOTO			
❒ L'essentiel de la Moto	8 n^{os}	42 €	~~52,00~~ €
Toutes les nouveautés moto			
❒ L'essentiel de l'auto	12 n^{os}	43 €	~~54,00~~ €
Le magazine pratique de l'automobiliste			
❒ Automobile revue Classique & Sport	8 n^{os}	93 €	~~116,00~~ €
Toutes les voitures de prestige et de collection			
❒ Automobile revue spécial 4x4	8 n^{os}	44 €	~~55,60~~ €

ines à vivre

Lafont presse
Créateur de journaux depuis 1984

FEMININ PSYCHO

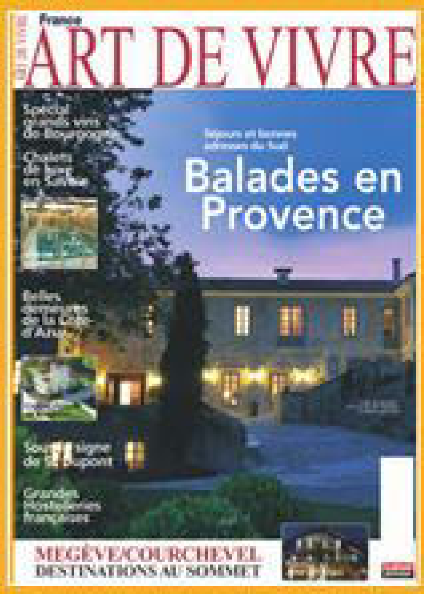
LE FOOT PARIS

VIVE LA VIE

CUISINE REVUE

FEMININ MAISON

L'ESSENTIEL DE L'IMMOBILIER



FRANCE ART DE VIVRE

QUESTION MICRO

LE MAGAZINE DES LIVRES

SCIENCE REVUE

ASTROLOGIE MAGAZINE

SPÉCIAL CHATS

marchand de journaux

FOOT

❒ Le Foot + le Foot HS	8 n^{os}	26 €	~~32,70 €~~
Le magazine du monde du football			
❒ La Gazette des Transferts	12 n^{os}	28 €	~~35,40 €~~
Le magazine 100% transferts			
❒ Le Foot Clubs	8 n^{os}	38 €	~~47,40 €~~

Au choix : ❒ Paris ❒ Marseille ❒ Lyon ❒ Nord (Lille/Lens/Valenciennes)
❒ Bretagne (Rennes/Nantes/Lorient) ❒ Sud-Ouest (Bordeaux/Toulouse)
❒ Saint-Etienne ❒ Nancy ❒ Caen-Le Havre

❒ Foot revue	8 n^{os}	25 €	~~31,60 €~~
Le foot des stars			
❒ Le Foot magazine	8 n^{os}	25 €	~~31,60 €~~
Les portraits des plus grands joueurs			
❒ Le Journal du Football	8 n^{os}	25 €	~~31,60 €~~
❒ Football Mag	8 n^{os}	25 €	~~31,60 €~~
❒ Le Foot Posters	8 n^{os}	29 €	~~36,00 €~~
❒ Le Foot Magazine Clubs	8 n^{os}	25 €	~~31,60 €~~

❒ Paris ❒ Marseille ❒ Lyon ❒ Bretagne ❒ Saint-Etienne ❒ Nord (Lens/Lille)

IMMOBILIER

❒ L'essentiel de l'immobilier	8 n^{os}	38 €	~~47,60 €~~
❒ Spécial Immobilier	12 n^{os}	38 €	~~47,40 €~~
❒ Entreprises & Commerces	8 n^{os}	44 €	~~55,60 €~~

INFORMATIQUE

❒ Micro revue	8 n^{os}	38 €	~~47,20 €~~
❒ Question Micro	8 n^{os}	38 €	~~47,60 €~~
❒ Les dossiers de Micro revue	8 n^{os}	42 €	~~47,20 €~~
❒ L'essentiel de la Micro	8 n^{os}	38 €	~~47,60 €~~

CULTURE

❒ La Presse Littéraire	8 n^{os}	125 €	~~156,00 €~~
La revue de la littérature et de la culture			
❒ Science revue	8 n^{os}	38 €	~~47,60 €~~
La revue du savoir et de la découverte			
❒ Science magazine	8 n^{os}	38 €	~~47,60 €~~
La revue du savoir et de la découverte			
❒ L'essentiel de la Science	8 n^{os}	38 €	~~47,60 €~~
❒ Le magazine des Livres	12 n^{os}	57 €	~~70,80 €~~
❒ La Gazette de l'Info	8 n^{os}	96 €	~~120,00 €~~
❒ Les carnets de la Philosophie	8 n^{os}	96 €	~~120,00 €~~
❒ Histoire revue	8 n^{os}	96 €	~~120,00 €~~
❒ LaRevue des religions	8 n^{os}	96 €	~~120,00 €~~

ANIMAUX

❒ Spécial Chiens	8 n^{os}	44 €	~~55,60 €~~
❒ Spécial Cheval	8 n^{os}	44 €	~~55,60 €~~
❒ Spécial Chats	8 n^{os}	44 €	~~55,60 €~~

Lafont presse — Bulletin d'abonnement ci-dessous à renvoyer accompagné de votre règlement à : — Lafont presse

Lafont presse
53, rue du Chemin Vert 92100 Boulogne Billancourt
Vous pouvez aussi nous renvoyer votre bulletin par fax au 01 46 10 21 22 ou par e-mail abo@entreprendre.fr
(paiement par carte bancaire)
Tarifs France Métropolitaine : autres pays, nous consulter au 01 46 10 21 21

** Photo non contractuelle dans la limite des stocks disponibles. Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux données vous concernant. Sauf opposition formulée par écrit, ces données sont susceptibles d'être communiquées à des organismes tiers.

Bon à découper

❒ **Oui,** je m'abonne à :
Magazine 1 : ....
Magazine 2 : ....
Magazine 3 : ....
Total de ma commande : ....
Nom ....
Prénom..............................Date de naissance..............................
Adresse..............................
....
Code postal ....
Ville..............................Courriel..............................
Ci-joint mon règlement à l'ordre de Lafont presse par :
❒ chèque bancaire ou postal
❒ carte bleue Visa
n° [_|_|_|_] [_|_|_|_] [_|_|_|_] [_|_|_|_]
Expire le [_|_] [_|_]
Important, je note les 3 derniers chiffres du numéro inscrit au dos de ma carte bancaire : [_|_|_]
Signature obligatoire :

La liberté d'informer - L'indépendance éditoriale
(Entreprendre SA . coté en bourse - code MLENR)
80 magazines à découvrir sur www.lafontpresse.fr

LA PASSION DE LA PRESSE Lafont presse LA PASSION DE LA PRESSE

Les crus de montagne

Loin d'être les vignobles les plus étendus de France, les vins de Savoie et du Jura savent se faire remarquer par leur caractère, leur richesse et leur diversité.

Il est enfin reconnu - non scientifiquement - qu'un vin conservé en altitude gagne plus rapidement en qualité… Voilà qui est parfait et qui explique toute la saveur d'un bon vin de montagne. Il vieillit mieux, plus rapidement et les caractéristiques des terroirs d'origine sont amplifiées. Un phénomène certainement dû à la combinaison de 3 éléments : un taux d'humidité moyen de 13% en altitude (contre 70% dans la vallée), une pression atmosphérique moindre et un taux d'oxygénation plus faible... Résultat, que ce soit dans le Jura ou la Savoie, les vins de montagne français ont cette typicité particulière qui fait d'eux des vins pas comme les autres...

Malgré une superficie de 1.850 hectares, le vignoble jurassien possède une grande diversité de terroirs. La notoriété des vins s'appuie sur cette image ainsi que sur la préservation de pratiques culturales et œnologiques traditionnelles. À la fin du XIXème siècle, 20.000 hectares de vignes s'étendaient dans tout le département. Après l'anéantissement du vignoble par le phylloxéra (maladie de vigne), les vignerons jurassiens ont reconstruit une nouvelle viticulture de qualité... Effort récompensé avec l'obtention de la première AOC en 1936 !
Aujourd'hui, la diversité est sans doute ce qui caractérise le mieux ce vignoble. Rouges, rosés, blancs, vins jaunes, effervescents (crémant du Jura), liquoreux (vin de Paille), mistelles (Macvin), marcs et autres constituent la plus large palette qu'un vignoble puisse offrir. Pas moins de 5

Béatrice Bernard, viticultrice du domaine Le Cellier du Palais en Savoie.

Viticultrice à Apremont, Béatrice Bernard travaille avec son père sur le domaine familial à taille humaine (7 hectares), Le Cellier du Palais. Elle nous présente ses vins et son domaine. *«Nous sommes à mi-coteaux et produisons majoritairement des vins blancs ainsi qu'un rouge, la Mondeuse. Ce sont des vins de montagne de caractère marqués par ce terroir si particulier».* En tout, le joli domaine propose 5 vins, chacun avec sa particularité... Béatrice met en avant les différences de chacun de ses breuvages : *«L'Apremont est un cépage Jacquère, ce qui donne un vin fruité et floral».* Maintenant, Béatrice et son père proposent aussi de l'*«Apremont vielles vignes, toujours en cépage Jacquère mais cette fois, l'expérience des vignes donne un vin complexe avec beaucoup de gras et de matière. L'Altesse, lui, est aussi un vin complexe racé avec une grande capacité de vieillissement. Quant au Chardonnay, cépage bourguignon, il a su s'adapter à notre terroir de montagne».* Enfin, l'unique rouge du domaine mais pas des moindres, la Mondeuse, est *«un cépage typique du vignoble de Savoie et donne des vins aux arômes de fruits rouges et d'épices».* Avec quoi servir ses vins pour en déguster toute l'amplitude ? C'est simple : *«Tous nos vins blancs accompagnent à merveille les poissons de lac et rivière ainsi que les fruits de mer»,* assure la viticultrice. *«L'Apremont vieilles vignes peut se déguster sur du saumon fumé - un fameux accord ! - ou sur des viandes blanches. Côté rouge, la Mondeuse se sert sur des gibiers, viandes rouges et fromages. Et elle peut s'oublier en cave quelques années...»* Béatrice tient à préciser que ces cépages sont *«bien loin des clichés de fondue et raclette. Ils ne faut pas les limiter : ils ont beaucoup plus d'accords gustatifs que ces plats pour skieur non initié de Savoie !».*

**Béatrice Bernard, Le Cellier du Palais, Village de l'église - 73190 Apremont
Tél. : 04.79.28.33.30 ou www.lecellierdupalais.com**

AOC depuis 1927

On retrouve les premières traces de délimitation de la zone Champagne en 1908. Elle porte alors sur 15.000 hectares et comprend la Marne avec Reims, Épernay, Vitry-le-François mais aussi l'Aisne. Finalement, ce n'est qu'en 1927 que la zone Champagne devient AOC avec une superficie de 34.000 hectares et une délimitation décidée selon l'histoire viticole des communes.

cépages le composent :

- **Le Chardonnay :** c'est le cépage majoritaire (50%) avec un rendement moyen de 55 hl/ha. Il s'adapte assez bien à tous types de sol. Pour preuve, il est également planté en Bourgogne, Champagne et dans le monde. Ses grains sphériques à pellicule fine arrivent à maturation tôt, vers mi-septembre ;
- **Le Poulsard :** deuxième cépage le plus répandu avec 20 à 25% de la surface plantée et 80% de l'encépagement en rouge de Jura, ses grandes feuilles sont très découpées, ses grappes peu serrées et volumineuses. Sucrés et juteux, ses grains à jus blanc sont assez gros, à pellicule fine avec des nuances violet et noir ;
- **Le Savagnin :** à 15% présent sur le vignoble, il est souvent vendangé en fin de campagne, car il mûrit lentement, environ 15 jours après les autres. Il exige un terroir de marnes grises et son assemblage avec le Chardonnay donne un vin typé ;
- **Le Pinot Noir :** importé dans le Jura dès le XVème siècle, il est souvent le premier cépage arrivé à maturité, mais il craint les gelées. Ses feuilles sont de taille moyenne, ses grappes plutôt petites et cylindriques. Il représente 8 à 10% de l'encépagement du vignoble de la région avec un rendement moyen de 35 à 50 hl/ha.
- **Le Trousseau :** demandant davantage de soleil que les autres et un sol graveleux, il ne représente que 5% des vignes. Plants assez tardifs, ses feuilles sont arrondies et deviennent rougeâtres à l'automne. Ses grains sont d'un noir intense, ce qui donne un vin coloré, tannique et de longue garde.

Marie-Christine Tarby-Maire, présidente de l'association Vins et Société et fille d'Henri Maire des domaines Auguste Pirou

Marie-Christine Tarby-Maire, présidente de l'association Vins et Société et fille d'Henri Maire, fondateur de l'entreprise du même nom, propriétaire de 300 hectares de vignes d'appellation contrôlée essentiellement sur le terroir d'Arbois, a été décorée de la Légion d'honneur en novembre dernier. Véritable figure emblématique du vin du Jura, elle a accepté de répondre à nos questions...

Comment définiriez-vous le vin du Jura en général ?
La culture de la vigne dans le Jura remonte au début de notre ère. Au Moyen Âge, le Jura était un comté de Bourgogne et cultive les 2 cépages bien connus de la Bourgogne : Chardonnay et Pinot Noir. Il possède aussi 3 cépages autochtones que sont le Savagnin, le cépage du vin jaune, Trousseau et Poulsard. Les cépages autochtones donnent naissance à des vins de caractère très originaux, très appréciés des amateurs. Les cépages Chardonnay et Pinot Noir donnent, eux, naissance à des vins plus classiques et très élégants, avec beaucoup de minéralité pour les blancs et beaucoup de finesse pour les Pinot Noir.

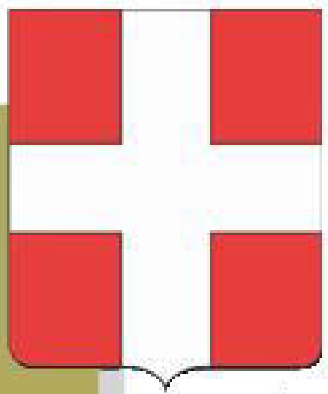
Quelles sont les particularités des vins du domaine Auguste Pirou ?
Le domaine Auguste Pirou - qui tient son nom du surnom d'Henri Maire - avec ses 300 hectares, a toujours veillé à exercer une viticulture respectueuse de l'environnement. En 1997, il s'est engagé dans la viticulture biologique et propose un somptueux Pinot Noir bien charpenté, aux arômes légèrement épicés.

Quels sont les millésimes à ne pas louper ?
Les années se suivent et ne se ressemblent pas. 2003 était une année exceptionnelle qui est arrivée à sa meilleure expression assez vite. 2005 fut aussi remarquable, quant à 2006 et 2007, ils furent des années moins uniformes, où la qualité du vigneron fit la différence, et donnèrent de très grands Pinot Noir, Chardonnay ou Trousseau.

Domaine Auguste Pirou, Château Boichailles, BP 106 - 39600 Arbois. Tél. : 03.84.66.12.34 ou www.henrimaire.fr

À savoir

Les vins de Savoie ont une bouteille créée spécifiquement pour eux. «La Savoyarde» permet ainsi une meilleure indentification et une garantie de l'authenticité avec le blason des Pays de Savoie.



La production savoyarde est dominée par 4 AOC : Roussette de Savoie, Crépy, Seyssel et Vin de Savoie et propose principalement des blancs élaborés pour obtenir des vins équilibrés et longs en bouche avec quelques touches florales. Quatre cépages se partagent la vedette : l'Altesse, un vin racé au bouquet, le Chasselas, le Gringet et la Jacquère qui donne des vins fruités clairs et secs, comme les Abymes ou le fameux et délicieux Apremont.

Côté rouge, ils sont plutôt légers, parfumés et à consommer dans l'année. Ils sont issus de la Mondeuse, du Pinot et du Gamay. Servis entre 12 et 15°C, ils accompagnent parfaitement les volailles, les gibiers, viandes rouges et surtout les fromages et salaisons... Un régal pour les papilles !

Romy Berthelot

Arbois Pinot Noir 2005

Avec un printemps sec et un été très chaud, mais des réserves d'eau suffisantes pour que les vieilles vignes puisent en profondeur tous les éléments nutritionnels dont elles avaient besoin, la récolte 2005 a été haute en degré, en couleur et en acidité. Un millésime exceptionnel à l'origine de vins riches et puissants, bien équilibrés. Issu de vignes biologiques d'une quarantaine d'années, ce Pinot Noir offre une belle robe rubis limpide et brillante qui introduit un nez élégant de fruits rouges et noirs. La bouche est ample, complexe et fruitée. À déguster dès aujourd'hui entre 16 et 18°C sur une côte de bœuf, un steak au poivre ou des viandes blanches... mais son beau potentiel de garde en fait un vin d'avenir.

Auguste Pirou, Arbois Pinot Noir 2005, 6 € environ.
Tél. : 03.84.66.12.34 ou www.henrimaire.fr

Macvin

Le Macvin Auguste Pirou tire son nom de sa composition. Il est en effet issu de l'assemblage des jus de Savagnin et de Chardonnay et d'une eau-de-vie de marc. Provenant d'une longue tradition viticole, le Macvin est le véritable ambassadeur du Jura.

Ce vin de liqueur au nez puissant évoque incontestablement les agrumes. La bouche est bien ronde et veloutée, marquée par le raisin sec, les pétales de rose et la douceur du caramel. Votre palais s'en réjouit et vos papilles aussi !

Produit dans le Jura depuis le XVIème siècle pour la consommation familiale, il a obtenu l'Appellation d'Origine Contrôlée il y a déjà 18 ans, en 1991.

Le Macvin se déguste dès l'apéritif pour mettre en bouche vos convives mais peut aussi se servir en digestif pour finir votre repas sur une touche de finesse et de raffinement.

Auguste Pirou, Macvin, 10 € environ.

Mondeuse

Avec sa robe grenat sombre, son nez fruité de fraise des bois, de myrtille, d'épices, de cumin et de poivre, ce vin de Savoie a tout pour séduire votre palais.

Avec un bon équilibre, des tanins mûrs et élégants, il ne manque pas de finesse. Pour profiter pleinement de ses arômes et de ses notes délicates, dégustez-le avec un bon gigot de chevreuil, un civet de chamois, un gratin de polenta, du coulommiers, de la tomme de montagne ou une truite braisée à l'Apremont... Telle est la particularité de ce vin rouge de Savoie : contrairement aux idées reçues, il se déguste avec de bons plats de viande ou du poisson et non uniquement avec de la raclette ou l'incontournable fondue savoyarde.

Mondeuse Montania, en vente chez Nicolas, 8.35 € environ.

Apremont 2007

L'incontournable Apremont, le vin de Savoie le plus connu de tous et pour cause !

Il se déguste avec une bonne raclette accompagnée de viande de grison, la fondue savoyarde, le gâteau de Savoie à la crème au citron...

Cet Apremont jouit d'une belle robe paille claire aux reflets verts, typique de ce vin. Son nez frais laisse découvrir des notes citronnées des plus agréables et appétissantes. Ensuite, vous découvrez son bon équilibre incontestablement typé. Le grain est serré et on remarque sans effort une bonne allonge minérale.

Pour le déguster pleinement, n'oubliez pas de le servir entre 8 et 10°C, sans quoi il perdrait toute sa justesse, ce qui serait bien dommage...

Château d'Apremont, Apremont 2007, en vente chez Nicolas, 6,75 € environ.

Les Abymes 2006

Impossible de passer à côté du célèbre vin des Abymes... Ce typique vin de Savoie blanc à la robe paille clair aux reflets verts est tout à fait reconnaissable à son nez discret de fleurs blanches avec une pointe à la fois fumée et minérale.

Franc, sec mais aussi nerveux et typé, cet Abymes 2006 du Château la Gentilhommière accompagne à ravir toutes les spécialités savoyardes à base de fromage.

Ainsi, il est idéal pour une bonne fondue savoyarde : tant pour son élaboration que pour l'accompagner. Le tout à une seule condition : le servir à une température comprise entre 8 et 10°C.

Château la Gentilhommière, Abymes 2006, en vente chez Nicolas, 5,70 € environ.

Chignin 2007

Avec sa jolie robe paille clair, son nez frais et aérien de citron vert, de litchi et de menthol, ce Chignin 2007 devrait ravir les palais des amateurs de vins de Savoie et est une bonne expérience pour ceux et celles qui ne les connaissent pas encore...

Avec un bel équilibre, franc et fin, une bonne enveloppe, ce vin est bien typé. On peut même le dire nerveux avec une finale tendue et vibrante, sapide et croquante. Aucun doute, ce vin est vraiment très réussi !

Ce n'est pas non plus un hasard si bon nombre de professionnels s'accordent à dire que le Chignin est un des meilleurs vins blancs de Savoie.

Servez entre 9 et 11°C avec un plateau de fruits de mer ou du poisson pour un repas raffiné et un accord entre les mets et le vin en harmonie.

JP & JF Quénard, Chignin 2007, en vente chez Nicolas, 7,25 € environ.

Arbois Blanc 2004

Le Chardonnay, base des vins blancs du Jura, compose cet Arbois pour 75%, tandis que le Savagnin, cépage typique de la région, constitue 25% de l'assemblage. Tous deux proviennent des vignes de Montigny-les-Arsures exposées au soleil couchant, dont les sols sont constitués de marnes grises. Ils sont vinifiés en petits fûts de chêne avinés et élevés dans ces mêmes fûts pendant 30 mois.

Ce vin surprend par ses arômes qui ne sont pas sans rappeler ceux que l'on trouve dans les vins de voile - noix, amandes fraîches, truffe blanche, sous-bois - mais avec davantage de fraîcheur. Bel équilibre en bouche entre gras et acidité avec une bonne persistance. Servir à une température de 10-12°C pour accompagner feuilletés de champignons, cuisine exotique ou poissons au beurre blanc.

Domaine Rolet, Arbois blanc expression de terroir 2004, 9,50 € environ la bouteille départ cave.

Tél. : 03.84.66.00.05 ou www.rolet-arbois.com

Arbois Paille 2002

Ce vin du Jura, liquoreux, mêle savamment les cépages Poulsard, Chardonnay et Savagnin. Issu de vignes âgées de 30 ans, exposées sud/sud-ouest, il a été élevé 3 ans en petits fûts de chêne pour qu'il acquiert ses caractères gustatifs et sa qualité.

Ses arômes complexes de pâte de coing, de dattes et d'épices ou d'oranges confites sont délicats et très agréables au nez.

Sa bouche a des reflets d'arômes mariés par le moelleux et la douceur. Bien plus qu'un savant mélange...

Pouvant se garder 10 à 20 ans, il se sert entre 10 et 12°C à l'apéritif ou en dessert selon votre préférence.

Fruitière vinicole d'Arbois, Château Bethanie, Arbois Paille 2002.

Tél. : 03.84.66.11.67 ou www.chateau-bethanie.com

Arbois Poulsard 2004

Médaille d'argent du Concours général agricole, ce Poulsard rouge pâle léger mérite haut la main sa récompense. Il a été élevé à 50% en foudres de chêne de 80 à 100 Hls pendant 8 mois, 50% en cuves suivi de collage puis filtration avant la mise en bouteille.

Sa robe rubis pâle aux nuances ambrées laisse place à un nez de fruits printaniers (cerises et groseilles) et de vanille. Le mariage de ces fruits est affirmé en bouche par une fraîcheur de bon aloi.

N'hésitez pas à le conserver encore 3 ou 4 ans pour déguster avec des salades, de la charcuterie, des grillades et des desserts aux fruits.

Fruitière vinicole d'Arbois, Château Bethanie, Arbois Poulsard 2004.

Tél. : 03.84.66.11.67 ou www.chateau-bethanie.com

Arbois Savagnin 2001

Avec un élevage de 40 mois minimum, un vieillissement en pièce de chêne sous un voile de levure, ce Savagnin est plein de promesses qu'il tient avec tempérament !

Une robe jaune dorée, profonde et brillante, un nez aux arômes de noix, de vanille, d'épices et d'amandes grillées, suivi d'une bouche complexe sur une finale structurée légèrement citronnée... le tout avec un caractère racé et typé.

Il serait dommage de ne pas le laisser arriver à maturité et de ne pas le conserver encore (jusqu'à 15 ans). À déguster avec des morilles, du curry ou les poissons de rivière.

Fruitière vinicole d'Arbois, Château Bethanie, Arbois Savagnin 2001.

Tél. : 03.84.66.11.67 ou www.chateau-bethanie.com

www.ebooks-land.net

Apremont vieilles vignes

Le cépage Jacquère est assez représentatif des vins savoyards. Il est réputé pour produire des vins minéraux, peu alcooliques et frais parmi lesquels cet Apremont vieilles vignes fait partie. Vieilles vignes ? Oui, car elles ont plus de 80 ans et bénéficient d'une expérience qui n'a jamais été décevante.

Complexe, ce vin fruité offre une couleur jaune pour des arômes de mangue et de pêche. Une fois en bouche, il ressort beaucoup de gras et de matière : un délice pour le palais. À essayer absolument avec du saumon fumé...

Le Cellier du Palais, Apremont vieilles vignes, 6,90 € environ.

Tél. : 04.79.28.33.30 ou www.lecellierdupalais.com

Mondeuse

Voici le seul cépage rouge du domaine Le Cellier du Palais : la Mondeuse. Peut-être est-il pour le coup spécifiquement chouchouté, ce qui expliquerait son goût si unique...

Élevé une année en cuves puis en fûts avant sa mise en bouteille, ce vin est une des références en rouge de la région.

Le nez est clairement sur les fruits rouges ainsi que sur les épices, une des caractéristiques de ce cépage très aimé des amateurs de vins de la région.

Pour en déguster tous les arômes, mieux vaut le conserver 2 à 5 ans avant de l'ouvrir avec un festin de gibier ou de fromage... de Savoie évidemment !

Le Cellier du Palais, Mondeuse, 7 € environ.

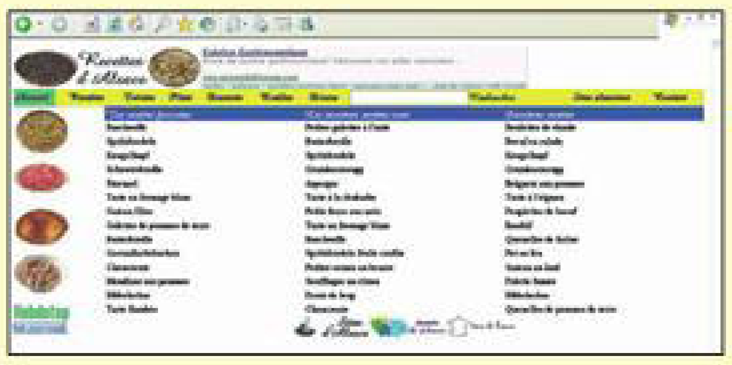
Tél. : 04.79.28.33.30 ou www.lecellierdupalais.com

- **Cookshow**

Ce site est vraiment l'encyclopédie visuelle de la cuisine. Un endroit où tous les styles de cuisine, tous les niveaux, tous les tours de main, tous les ingrédients et toute la richesse culinaire du pays ou d'une région sont présents. Forum communautaire, vous pouvez y partager des vidéos gratuites sur le thème unique de la cuisine.
www.cookshow.com

- **Recettes d'Alsace**

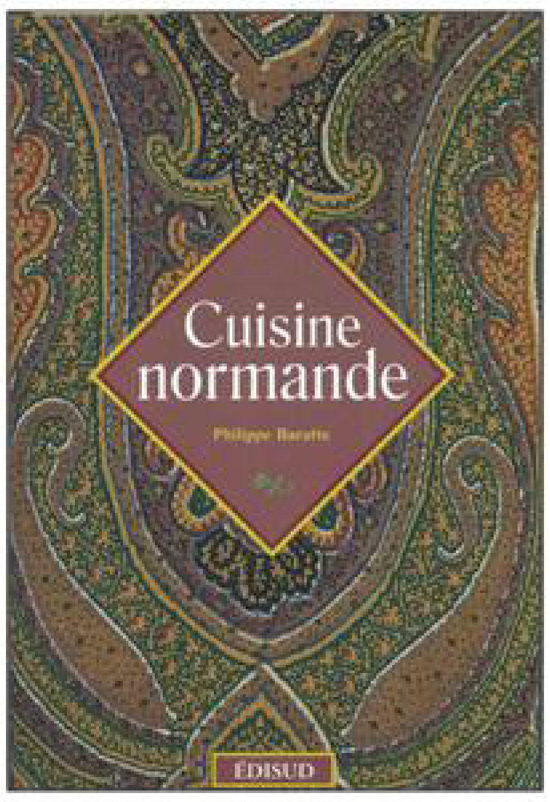
Baeckeoffe, Kougelhopf, tarte au fromage blanc, choucroute, mendiant aux pommes, tarte flambée, asperges, tarte à l'oignon, galettes de pommes de terre, gâteau au lard... toutes les recettes typiques de la région alsacienne se trouvent ici. Les bons vivants et les amateurs de bons plats vont être ravis.
www.recettesdalsace.com



- **Meilleur du chef**

Ce portail se veut être le plus proche possible des attentes des internautes en matière gastronomique. Il est très attentif à la qualité des recettes et à leur formulation simple et compréhensible. C'est pourquoi, le chef Philippe met l'accent sur la faisabilité de celles-ci.
www.meilleurduchef.com

Bien s'informer

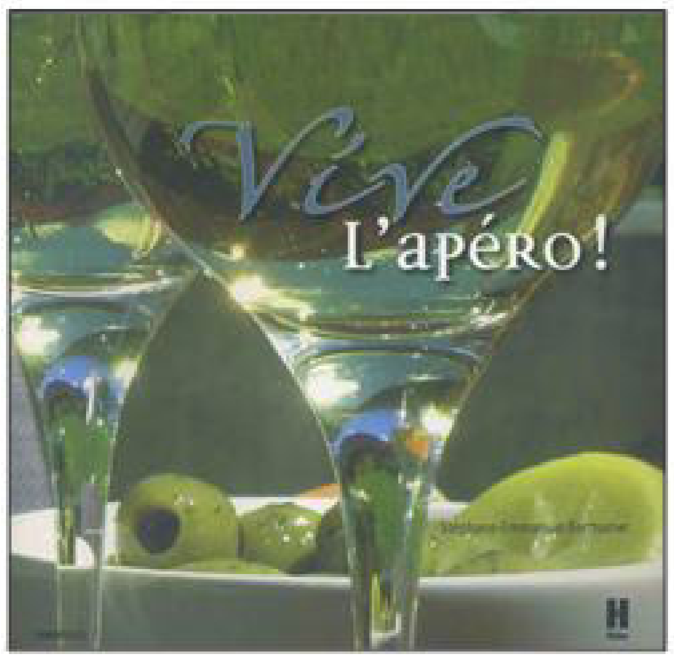


Cuisine **normande**

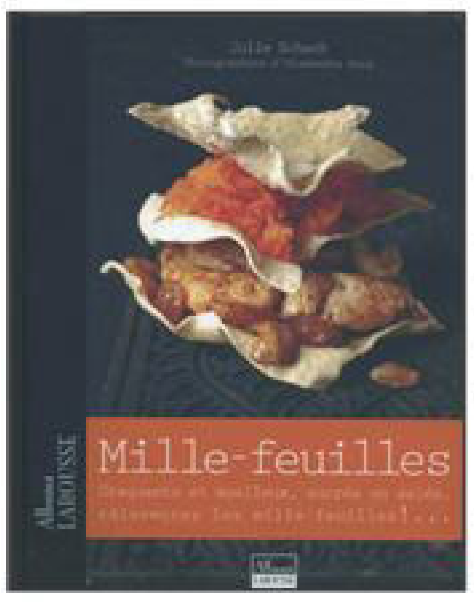
Ce manuel propose des recettes réalisées à base de produits du terroir, émaillées d'anecdotes vécues, de tours de main et de conseils. Elles sont le fruit de l'expérience personnelle de l'auteur acquise auprès des fins cordons-bleus normands. Accessible à tous, le texte fait appel à des termes usuels et non au jargon technique des cuisiniers.
Auteur : *Philippe Baratte*
Éditeur : *Édisud*
Prix : *14 € environ*

Vive l'apéro !

Qu'on soit plutôt classique ou pastis-pétanque, bière, whisky ou sans alcool, apéro à la maison ou verre de blanc pris au comptoir du coin, on trouve dans cet ouvrage toutes les clés pour assurer la convivialité de l'apéritif. Il y a aussi une multitude de conseils, d'informations utiles, de suggestion et de variantes à décliner et combiner sans modération.



Auteur : *Stéphane-Emmanuel Berthomet*
Éditeur : *Éditions de l'Hébien*
Prix : *15 € environ*

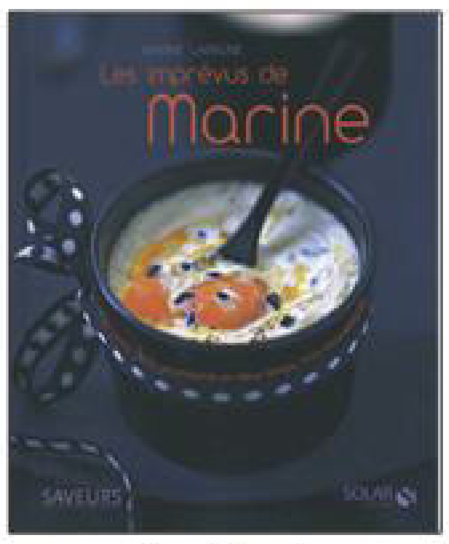


Mille-**feuilles**

Ce livre propose 30 mille-feuilles à savourer chauds, froids ou même glacés, de l'entrée au dessert. Ces constructions gourmandes s'échafaudent avec des tuiles de parmesan, des chips de betterave, des macarons, des plaques de chocolat, sans oublier la classique pâte feuilletée. Entre les feuilles, on trouve des préparations succulentes, qu'elles soient salées ou sucrées.
Auteurs : *Collectif*
Éditeur : *Larousse /* ***Prix :*** *8 € environ*

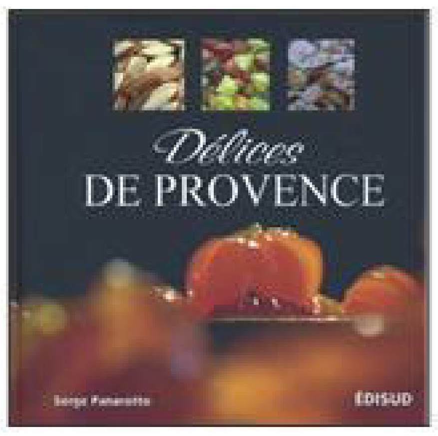
http://www.ebooks-land.net

Les imprévus de Marine



Avec ce guide, on découvre ici 46 recettes testées et approuvées pour renouer avec le bonheur de cuisiner. Il y a également des ingrédients de tous les jours revisités et d'autres à découvrir pour réveiller les papilles. Enfin, il comprend des tours de main illustrés, des variantes créatives, des propositions d'accord mets-vin et des conseils.
Auteur : *Marine Labrune*
Éditeur : *Solar /* ***Prix :*** *15 € environ*

Délices de **Provence**



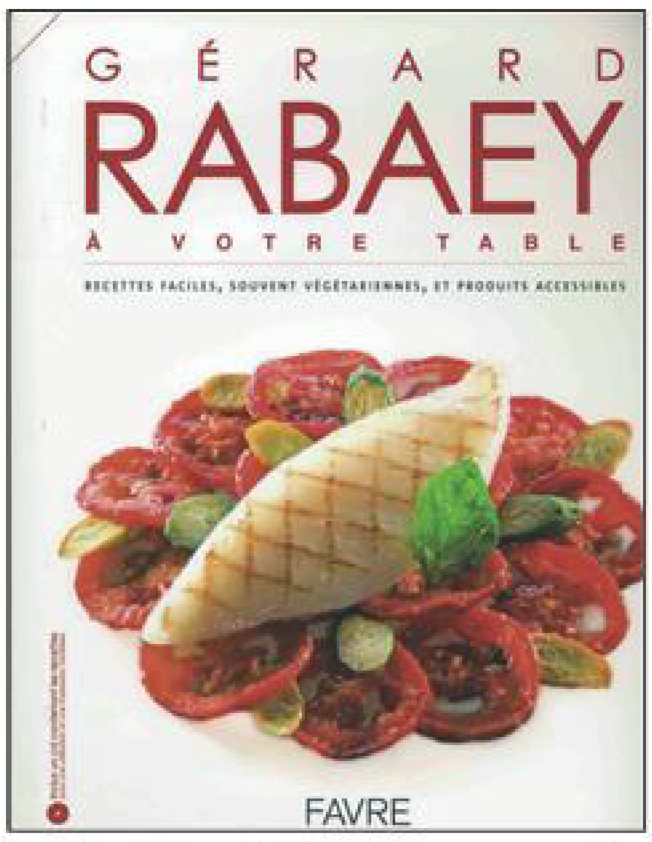
Ceci est fait pour les gourmands, les gourmets, les nostalgiques des goûters de l'enfance et des fêtes d'antan ou encore les amoureux de la Provence qui avaient à cœur d'en éprouver tous les plaisirs et d'en goûter toutes les saveurs. Le lecteur trouve dans ces pages les grands classiques de la gourmandise provençale.
Auteur : *Serge Panarotto*
Éditeur : *Édisud*
Prix : *22 € environ*

3 chocolats

Il est désormais possible de maîtriser toutes les bases pour travailler le chocolat.
Le lecteur y apprend ici comment les décliner à travers les 11 recettes faites de délicieuses alliances. Après l'avoir parcouru, vous serez à même de réaliser de délicieuses recettes chocolatées pour toutes les occasions.

Auteurs : Sébastien Serveau et Nicolas Edwige
Éditeur : Les Éditions Culinaires
Prix : 10 € environ

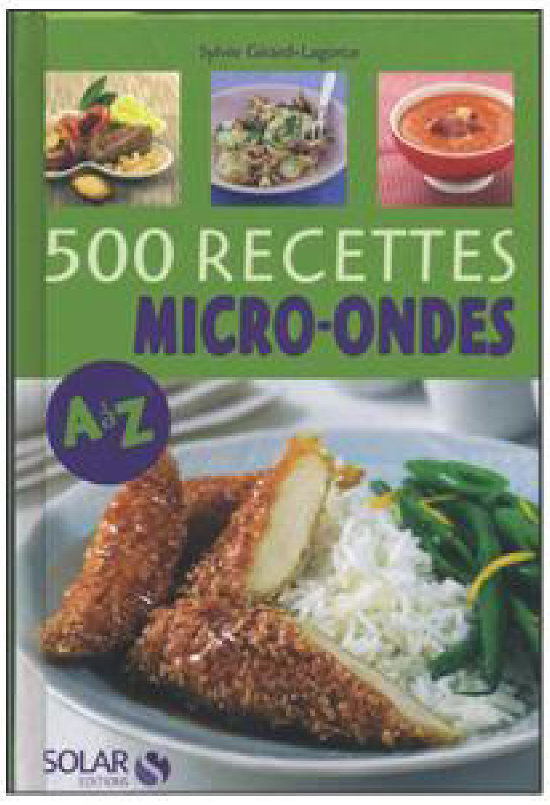
À votre table



Cette œuvre fait partager des recettes de tous les jours, celles que l'on veut réserver à ses amis, à la famille. Ces plats sont tournés vers l'originalité avec le respect des saveurs. Faciles à réaliser, inspirées de l'expérience de l'auteur, elles sont mises ici à la portée de tous. Chaque étape est clairement détaillée et complétée par un chapitre «préparations de base».

Auteurs : Gérard Rabaey, Pierre-Michel Delessert et Oscar Ribes
Éditeur : Favre
Prix : 40 € environ

500 recettes micro-ondes

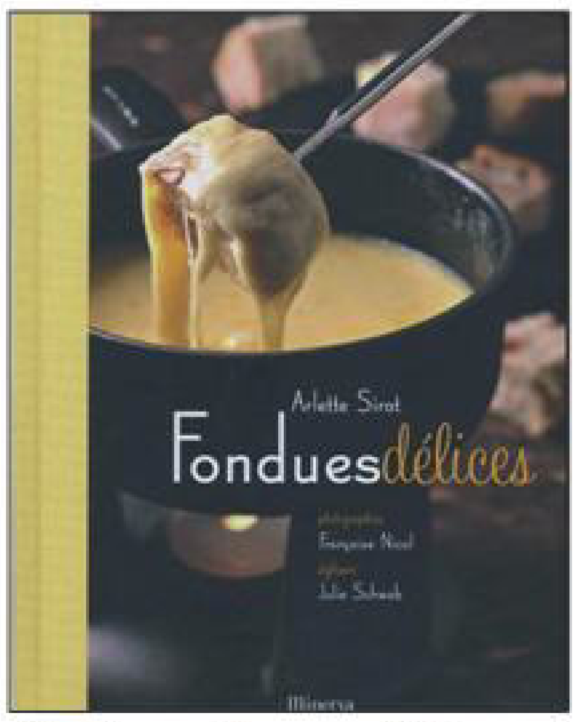


Colin à la crème de poivron, ailerons de poulet au curry, biscuits à la cannelle, caviar d'aubergine, soupe de carottes à l'orange... de l'entrée au dessert, tous les plats préférés se cuisinent aussi au micro-ondes.
Grâce à cet ouvrage, vous apprendrez à maîtriser et à exploiter toutes les fonctionnalités de l'appareil pour déguster les meilleures recettes.

Auteur : Sylvie Girard-Lagorce
Éditeur : Solar
Prix : 18 € environ

Fondues délices

Dans ce livre, se trouvent 80 savoureuses recettes de fondues à partager pour les accros du salé comme pour les fous de sucreries, les carnivores, les végétariens, les enfants et les grands.



L'auteur offre aussi 22 recettes délicieuses à tremper mais aussi une dizaine de recettes de sauces d'accompagnement pour les fondues.

Auteurs : Arlette Sirot et Julie Schwob
Éditeur : Minerva
Prix : 25 € environ

L'Âme du Musée Vigneron

Voici un ouvrage à découvrir, à déguster et à faire partager à la famille mais également aux amis. La «visite» dure pendant 320 pages brillamment illustrées par 1.200 superbes photos. L'auteur livre l'âme de son précieux musée et vous entraîne au fil des pages à la découverte d'objets de la vigne du vin qui témoignent de l'imagination féconde des vignerons depuis les temps gallo-romains. Un beau cadeau pour Noël.

Auteurs : Paul Coulon et Christophe Grilhé
Éditeur : Délicéo
Prix : 69 € environ

- <u>iSaveurs !</u>

Dans un monde de plus en plus sous pression, les instants culinaires doivent tout de même rester des moments de convivialité. Les services proposés sur ce site sont pragmatiques et utiles. Vous pouvez y trouver des recettes gourmandes, des menus rapides à réaliser ou encore des trucs et astuces pour vous faciliter la vie.
www.isaveurs.com

- <u>Bases de la cuisine</u>

On y propose aux internautes et surtout aux cuisiniers débutants qui n'ont jamais approché un plan de cuisson toutes les techniques de base pour apprendre à cuisiner à leur rythme et réaliser de bons petits plats très appétissants.
www.basesdelacuisine.com

- <u>Goosto</u>

Goosto est l'outil virtuel des plaisirs de la cuisine. Il présente un vaste choix de recettes de qualité, des plus simples aux plus complexes, des plus classiques aux plus audacieuses.
www.goosto.fr

Goût absolu !

Cœur fruité

Issu d'une lente et délicate distillation, procédé spécialement mis au point afin de préserver intact les arômes fruités des eaux-de-vie de Fine de Champagne, Cœur de Cognac c'est une volupté d'abricots et poires gorgés de soleil. De quoi ajouter une note estivale aux soirées hivernales.

Rémy Martin, Cœur de Cognac, 40 € environ.

Série clinquante

Un «W» éclatant au centre d'une parure métallisée et design : la nouvelle série limitée Wyborowa impose un univers sophistiqué et contemporain par son jeu de matière mate et brillante. Cette création illustre le caractère unique de cette vodka élaborée à partir de seigle, se singularise par son processus d'élaboration, la triple distillation qui lui confère un goût subtil, légèrement épicé et d'une rare pureté.

Wyborowa, wÓdka série limitée, 12 € environ.

Bouteille d'artiste

Pour bien commencer l'année, la célèbre bouteille Ricard a choisi de revêtir une nouvelle parure, moderne et haute en couleur, créée par Thomas Lélu. Cet artiste plein d'humour, qui entrechoque avec transgression l'art et la littérature, a ainsi conçu une œuvre décalée qui nous plonge dans l'univers du rituel Ricard. En vente exclusivement chez Monoprix.

Ricard, édition Thomas Lélu, 16 € environ.

Goût de la tradition

Héritier d'une tradition séculaire, Russian Standard Vodka a su caractériser toute l'originalité, la subtilité et le caractère de cette boisson authentiquement russe. Goût aux saveurs d'anis et de vanille, rehaussé d'un soupçon de citron frais et de céréales, l'Imperia est à la fois pure et douce.

Russian Standard Imperia, vodka, 25 € environ.

Happy **birthday**

Unique en son genre, ce blend se compose de malt, et est essentiellement vieilli en fûts de Xérès Oloroso. Il se caractérise par une personnalité riche et onctueuse, empreinte de notes fruitées et épicées. Pour célébrer le 400ème anniversaire de la licence de distillation, Black Bush revêt un superbe écrin «collector» en métal.

Bushmills, Black Bush, 23 € environ.

Bel écrin pour bon breuvage

Du grand art...

Il fallait au raffinement de l'Extra un habillage digne de cette cuvée. Cognac Frapin dévoile aujourd'hui son nouveau coffret cadeau, à la fois sobre et luxueux, alliant tradition et modernité, tout en accord avec le caractère noble de cette eau-de-vie exceptionnelle. Une magnifique carafe, tout en rondeur, parfaitement translucide.

Cognac Frapin, carafe Extra, 415 € environ.

Coffret dégustation

Pour découvrir ce malt, la distillerie a créé un coffret contenant 2 verres de dégustation, idéal pour mettre en valeur ce malt équilibré, caractéristique, aux notes de vanille, de bois, de miel, et d'une douceur fruitée au nez. En bouche, se révèlent des vagues d'abricots, de fruits secs et de bois vanillé.

The Balvenie, coffret verre 1993, 40 € environ.

Bel hommage

Au cœur de la Renaissance, le moine Don Bernardo Vincelli crée un spiritueux au goût inimitable en assemblant pour la première fois 27 plantes et épices venues du monde entier. Cette édition limitée est l'occasion de retrouver sur la boîte métallique de magnifiques vitraux qui ornent le palais Bénédictine à Fécamp.

Bénédictine, coffret, 27 € environ.

Évocation boisée

Knockando se caractérise par un fruité unique. 18 ans d'âge en est un exemple éloquent : vieilli dans des fûts ayant contenu du Xérès, il y puise sa belle couleur ambrée, sa profondeur caractéristique et ses douces notes de chocolat. La bouteille de Knockando Slow Matured se présente dans un magnifique coffret balancier en bois.

Knockando, Slow Matured 18 ans d'âge, 35 € environ.

LAFONT PRESSE,
LES MAGAZINES
A VIVRE !

Lafont presse

80 magazines à centres d'intérêts - 10 millions d'exemplaires diffusés par an
service publicité : tél. 01 46 10 21 05

www.lafontpresse.fr

CRÉDIT PHOTO : DIDIER TRUFFAUT

www.ebooks-land.net

Armor·lux

Vêtements homme, femme, enfant

www.armorlux.com